

IT**Italiano, 1****GB****English, 13****FR****Français, 25****ES****Espanol, 37****PT****Portuges, 49****FZ1002.1****FZ1002.1 IX****FZ1002 C.2****FZ1002 C.2 IX**

Sommario

Installazione, 2-3

Posizionamento
Collegamento elettrico
Targhetta caratteristiche

Descrizione dell'apparecchio, 4

Vista d'insieme
Pannello di controllo

Avvio e utilizzo, 5

Impostare orologio e timer
Avviare il forno
Blocco comandi
Modalità DEMO

Programmi, 6-8

Programmi di cottura
Pianificare la cottura
Consigli pratici di cottura
Tabella cottura

Precauzioni e consigli, 9

Sicurezza generale
Smaltimento
Risparmiare e rispettare l'ambiente

Manutenzione e cura, 10

Escludere la corrente elettrica
Pulire l'apparecchio
Pulire la porta
Sostituire la lampadina

Montaggio del Kit Guide Scorrevoli, 11

Assistenza, 12

Assistenza attiva 7 giorni su 7
Estensione di garanzia Airbag

IT**ARISTON**

Installazione

IT

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

Posizionamento

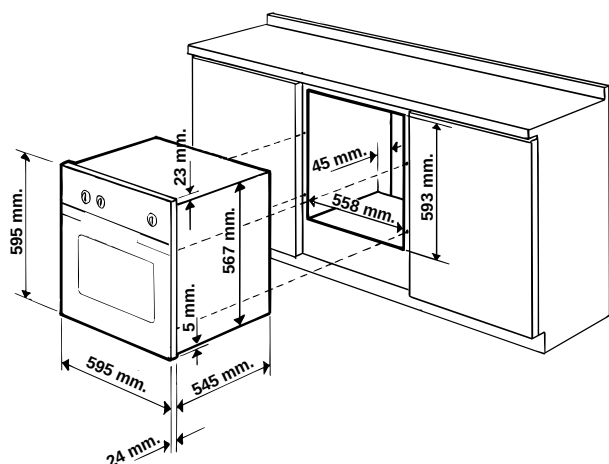
! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (*vedi Precauzioni e consigli*).

! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

Incasso

Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio è necessario che il mobile abbia le caratteristiche adatte:

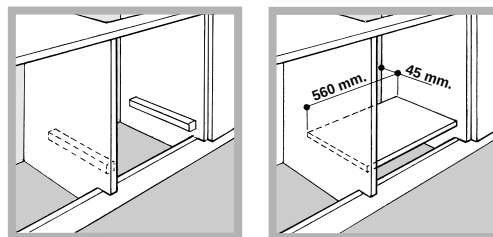
- i pannelli adiacenti il forno devono essere di materiale resistente al calore;
- nel caso di mobili in legno impiallacciato, le colle devono essere resistenti alla temperatura di 100°C;
- per l'incasso del forno, sia nel caso di inserimento **sottotavolo** (*vedi figura*) che a **colonna**, il mobile deve avere le seguenti dimensioni:



! Una volta incassato l'apparecchio non debbono essere possibili contatti con le parti elettriche. Le dichiarazioni di consumo indicate in targhetta caratteristiche sono state misurate con questo tipo di installazione

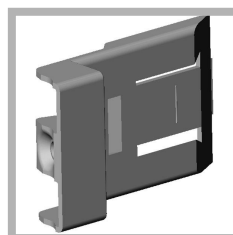
Aerazione

Per garantire una buona aerazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano. È preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno oppure su piano continuo che abbia un'apertura di almeno 45 x 560 mm (*vedi figura*).

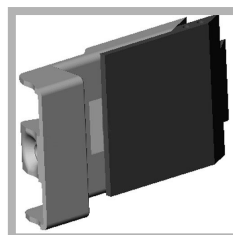


Centraggio e fissaggio

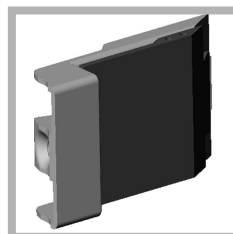
Regolare i 4 tacchetti posti lateralmente al forno, in corrispondenza dei 4 fori sulla cornice perimetrale, in base allo spessore della fiancata del mobile:



spessore di 20 mm: rimuovere la parte mobile del tacchetto (*vedi figura*);



spessore di 18 mm: utilizzare la prima scanalatura, come già predisposto dal fabbricante (*vedi figura*);



spessore di 16 mm: utilizzare la seconda scanalatura (*vedi figura*).

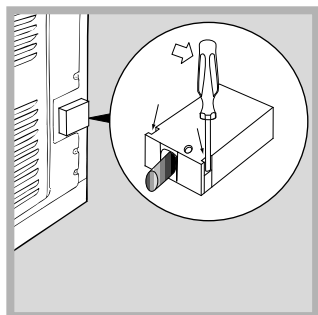
Per fissare l'apparecchio al mobile: aprire la porta del forno e avvitare 4 viti a legno nei 4 fori posti sulla cornice perimetrale.

! Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

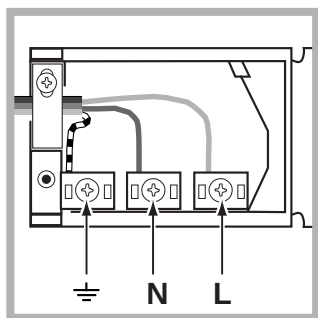
Collegamento elettrico

! I forni dotati di cavo di alimentazione tripolare sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata, con tensione e frequenza indicate nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio (vedi sotto).

Montaggio del cavo di alimentazione



1. Aprire la morsettiera facendo leva con un cacciavite sulle linguette laterali del coperchio: tirare e aprire il coperchio (vedi figura).



2. Mettere in opera il cavo di alimentazione: svitare la vite del serracavo e le tre viti dei contatti L-N- $\perp$ e poi fissare i cavetti sotto le teste delle viti rispettando i colori Blu (N) Marrone (L) Giallo-Verde $\perp$ (vedi figura).

3. Fissare il cavo nell'apposito fermacavo.
4. Chiudere il coperchio della morsettiera.

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche (vedi a fianco). In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

! L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;

- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche (vedi sotto);
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche (vedi sotto);
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghie e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati (vedi Assistenza).

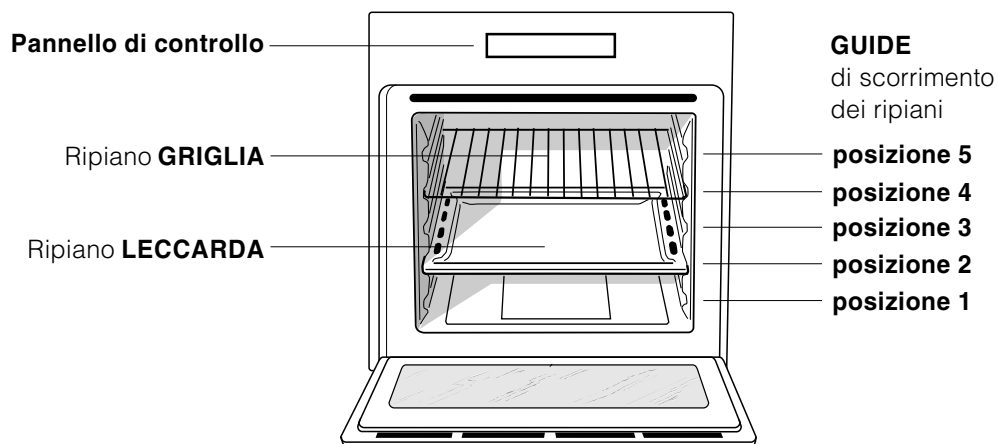
! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

TARGHETTA CARATTERISTICHE	
Dimensioni	larghezza cm 37,5 altezza cm 32 profondità cm 41,5
Volume	lt. 50
Collegamenti elettrici	tensione a 220-230V ~ 50Hz / potenza massima assorbita 2800W
ENERGY LABEL	Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici. Norma EN 50304 Consumo energia convezione Naturale – funzione di riscaldamento:  Tradizionale; Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata - funzione di riscaldamento:  Pasticceria.
 	Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: 73/23/CEE del 19/02/73 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni. 2002/96/CE

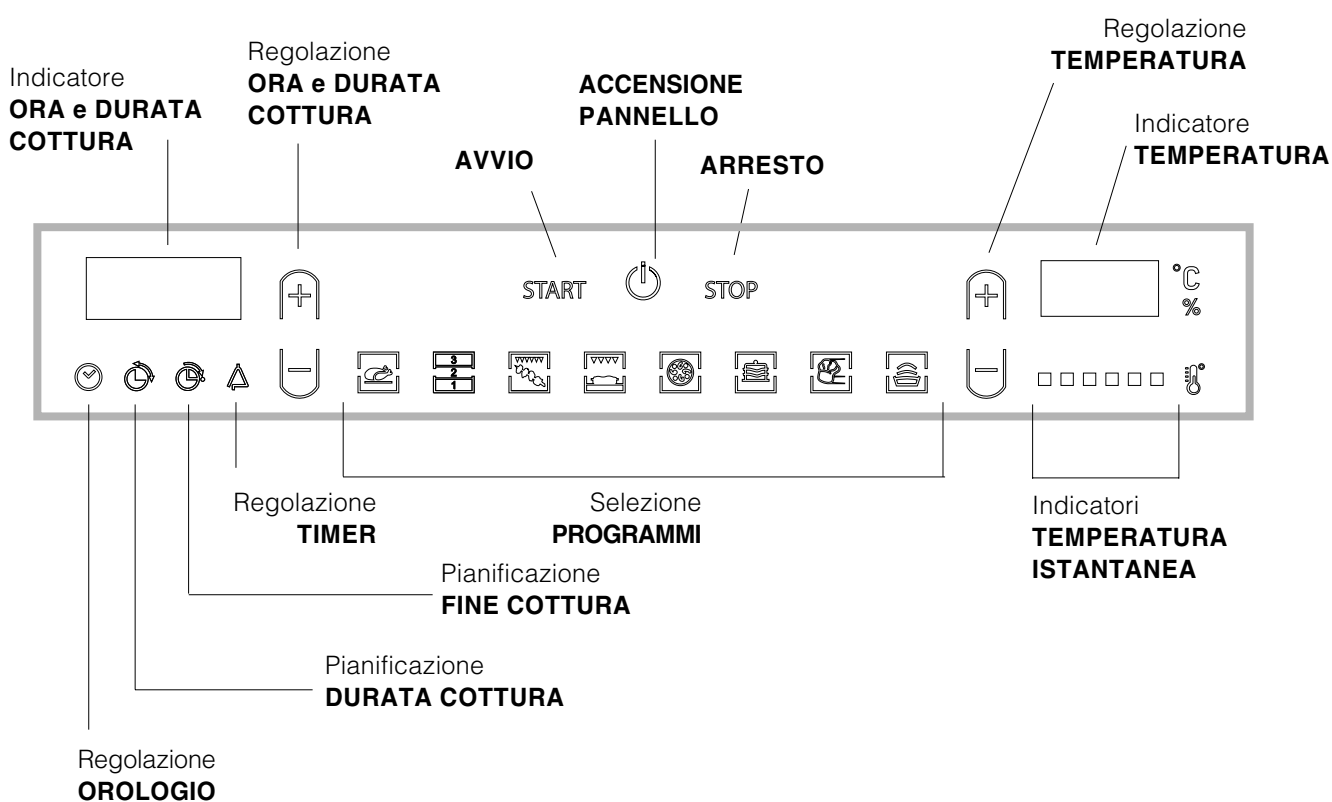
Descrizione dell'apparecchio

IT

Vista d'insieme



Pannello di controllo



! Alla prima accensione fare funzionare il forno a vuoto per almeno un'ora con il termostato al massimo e a porta chiusa. Poi spegnere, aprire la porta del forno e aerare il locale. L'odore che si avverte è dovuto all'evaporazione delle sostanze usate per proteggere il forno.

! "Blocco comandi" e "Modalità DEMO" sono attivabili/disattivabili anche se il pannello di controllo è spento.

Blocco comandi

Per bloccare i comandi che regolano il forno, tenere premute per 5 secondi le icone  e . Viene emesso un segnale acustico e il display TEMPERATURA visualizza "r-0".

Premere di nuovo per sbloccare i comandi. L'icona "STOP" rimane sempre attiva.

Modalità Demo

Il forno ha la possibilità di funzionare in modalità DEMO: si disattivano tutti gli elementi riscaldanti, lasciando però operativi i comandi.

Per attivare la modalità DEMO, premere

contemporaneamente le icone , ,  e .

Viene emesso un segnale acustico e i due display visualizzano "demo" "on". Premere di nuovo per disattivare tale modalità: viene emesso un segnale acustico e i display visualizzano "demo" "off".

Impostare orologio e timer

Dopo l'allacciamento alla rete elettrica o dopo un black-out, lampeggia l'icona .

Per regolare l'ora:

1. premere l'icona ;
2. regolare l'ora tramite le icone "+" e "-" posizionati a sinistra;
3. premere nuovamente l'icona ;
4. regolare i minuti tramite le icone "+" e "-" posizionati a sinistra;

Per eventuali aggiornamenti, accendere il pannello di controllo premendo l'icona ; premere l'icona  e seguire la procedura indicata.

Il timer è un contaminuti: a tempo scaduto emette un segnale acustico, che si arresta dopo un minuto o premendo una qualsiasi icona attiva.

Per impostare il timer premere l'icona  e seguire la procedura indicata per regolare l'orologio. L'icona  segnala che il timer è attivo.

! Il timer non controlla l'accensione e lo spegnimento del forno.

Avviare il forno

1. Accendere il pannello di controllo premendo l'icona .
2. Premere l'icona del programma di cottura desiderato. I display visualizzano durata e temperatura associata al programma.
3. Premere l'icona "START".
4. Il forno entra nella fase di preriscaldamento, gli indicatori di temperatura istantanea si illuminano di rosso. È possibile modificare la temperatura premendo le icone "+" e "-" posizionate a destra.
5. Un segnale acustico e l'accensione di tutti gli indicatori di temperatura istantanea segnalano che il preriscaldamento è completo: introdurre gli alimenti da cuocere.
6. Durante la cottura è sempre possibile:
 - modificare la temperatura premendo le icone "+" e "-" posizionate a destra;
 - pianificare la durata di una cottura (*vedi Programmi*);
 - interrompere la cottura premendo l'icona "STOP".
7. Trascorse due ore il forno si spegne automaticamente: tale tempo è preimpostato per motivi di sicurezza in tutti i programmi di cottura. È possibile modificare la durata della cottura (*vedi Programmi*).
8. In caso di black-out, se la temperatura del forno non si è abbassata troppo, l'apparecchio è dotato di un sistema che riattiva il programma dal punto in cui è stato interrotto. Le pianificazioni in attesa di avvio, invece, non vengono ripristinate al ritorno della corrente e devono essere riprogrammate.

! Nei programmi FAST COOKING e BARBECUE non è previsto il preriscaldamento.

! Non appoggiare mai oggetti sul fondo del forno perché si rischiano danni allo smalto.

! Porre sempre i recipienti di cottura sulla griglia in dotazione.

Ventilazione di raffreddamento

Per ottenere una riduzione delle temperature esterne, una ventola di raffreddamento genera un getto d'aria che esce tra il pannello di controllo e la porta del forno. Nel programma FAST COOKING la ventola si attiva automaticamente dopo dieci minuti dall'avvio. Nel programma PASTICCERIA si avvia solo a forno caldo. All'inizio del programma FAST CLEAN la ventola funziona a bassa velocità.

! A fine cottura la ventola rimane attiva finché il forno non è sufficientemente freddo.

Programmi

IT

Programmi di cottura

! Tutti i programmi hanno una temperatura di cottura preimpostata. Essa può essere regolata manualmente, impostandola a piacere tra 40°C e 250°C. Nel programma BARBECUE il valore preimpostato è un livello di potenza espresso in %. Anch'esso può essere regolato manualmente.

Programma **FORNO TRADIZIONALE**

Si attivano i due elementi riscaldanti inferiore e superiore. Con questa cottura tradizionale è meglio utilizzare un solo ripiano: con più ripiani si ha una cattiva distribuzione della temperatura.

Programma **MULTICOTTURA**

Si attivano tutti gli elementi riscaldanti (superiore, inferiore e circolare) ed entra in funzione la ventola. Poiché il calore è costante in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola il cibo in modo uniforme. È possibile utilizzare fino a un massimo di due ripiani contemporaneamente.

Programma **BARBECUE**

Si attiva l'elemento riscaldante superiore ed entra in funzione il girarrosto (ove presente). Premendo le icone "+" e "-" posizionate a destra, il display TEMPERATURA indicherà livelli di potenza impostabili, che vanno da 50% fino a 100%. La temperatura elevata e diretta del grill è consigliata per gli alimenti che necessitano di un'alta temperatura superficiale. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

Programma **GRATIN**

Si attiva l'elemento riscaldante superiore ed entrano in funzione la ventola e il girarrosto (ove presente). Unisce all'irradiazione termica unidirezionale la circolazione forzata dell'aria all'interno del forno. Ciò impedisce la bruciatura superficiale degli alimenti aumentando il potere di penetrazione del calore. Effettuare le cotture con la porta del forno chiusa.

Programma **FORNO PIZZA**

Si attivano gli elementi riscaldanti inferiore e circolare ed entra in funzione la ventola. Questa combinazione consente un rapido riscaldamento del forno, con un forte apporto di calore in prevalenza dal basso. Nel caso si utilizzi più di un ripiano alla volta, è necessario cambiarli di posizione tra loro a metà cottura.

Programma **FORNO PASTICCERIA**

Si attiva l'elemento riscaldante posteriore ed entra in funzione la ventola, garantendo un calore delicato e uniforme all'interno del forno. Questo programma è indicato per la cottura dei cibi delicati (ad es. dolci che necessitano di lievitazione) e preparazioni "mignon" su tre ripiani contemporaneamente.

Programma **FAST COOKING**

Si attivano gli elementi riscaldanti ed entra in funzione la ventola offrendo un calore costante e uniforme. Il programma non necessita di preriscaldamento. Questo programma è particolarmente indicato per cotture veloci di cibi preconfezionati (surgelati o precotti). I risultati migliori si ottengono utilizzando un solo ripiano.

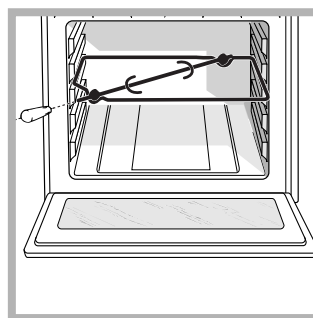
Programma **LIEVITAZIONE**

Il forno raggiunge e mantiene una temperatura di 40°C non modificabile. Questo programma è ideale per la lievitazione degli impasti contenenti lievito naturale.

Programma **FAST CLEAN**

È il programma di pulizia automatica e integrale del forno tramite pirolisi (*vedi Manutenzione e cura*).

Girarrosto (solo in alcuni modelli)



Per azionare il girarrosto (*vedi figura*) procedere come segue:

1. mettere la leccarda in posizione 1;
2. mettere il sostegno del girarrosto in posizione 3 e inserire lo spiedo nell'apposito foro posto sulla parete posteriore del forno;
3. azionare il girarrosto selezionando le icone  o .

! Col programma  avviato, se si apre la porta il girarrosto si arresta.

Pianificare la cottura

! La pianificazione è possibile solo dopo aver selezionato un programma di cottura.

Pianificare la durata

Premere l'icona , poi:

1. Regolare premendo le icone "+" e "-" posizionate a sinistra.
 2. Premendo l'icona  l'impostazione viene memorizzata.
 3. Premere l'icona "START" per attivare la pianificazione.
 4. A tempo scaduto, sul display TEMPERATURA compare la scritta END e viene emesso un segnale acustico.
- Esempio: sono le 9:00 e viene pianificata una durata di 1 ora e 15 minuti. Il programma si arresta automaticamente alle 10:15.

Pianificare una cottura ritardata

1. Premere l'icona  e seguire la procedura da 1 a 4 descritta per la durata.
 2. Poi premere l'icona  e regolare l'ora di fine premendo le icone "+" e "-" posizionate a sinistra.
 3. Premendo l'icona  l'impostazione viene memorizzata.
 4. Premere l'icona "START" per attivare la pianificazione.
 5. A tempo scaduto, sul display TEMPERATURA la scritta END e viene emesso un segnale acustico.
- Esempio: sono le ore 9:00, viene pianificata una durata di 1 ora e 15 minuti e le 12:30 come ora di fine. Il programma inizia automaticamente alle ore 11:15.

Le icone  e  lampeggiano per segnalare che è stata effettuata una pianificazione. Sul display ORA e DURATA vengono visualizzate alternativamente l'ora di fine cottura e la durata.

Per annullare una pianificazione premere l'icona "STOP".

! Selezionando una cottura è attiva l'icona , ma non l'icona . Impostando la durata, l'icona  si attiva ed è possibile pianificare una cottura ritardata.

Consigli pratici di cottura

! Nelle cotture ventilate non utilizzare le posizioni 1 e 5: sono investite direttamente dall'aria calda che potrebbe provocare bruciature sui cibi delicati.

! Nelle cotture BARBECUE e GRATIN, in particolare se praticate col girarrosto, disporre la leccarda in posizione 1 per raccogliere i residui di cottura (sughi e/o grassi).

MULTICOTTURA

- Utilizzare le posizioni 2 e 4, mettendo alla 2 i cibi che richiedono maggior calore.
- Disporre la leccarda in basso e la griglia in alto.

BARBECUE

- Inserire la griglia in posizione 3 o 4, disporre gli alimenti al centro della griglia.
- Si consiglia di impostare il livello di energia al massimo. Non allarmarsi se la resistenza superiore non resta costantemente accesa: il suo funzionamento è controllato da un termostato.

FORNO PIZZA

- Utilizzare una teglia in alluminio leggero, appoggiandola sulla griglia in dotazione. Con la leccarda si allungano i tempi di cottura e difficilmente si ottiene una pizza croccante.
- Nel caso di pizze molto farcite è consigliabile inserire la mozzarella a metà cottura.

Tabella cottura

Programmi	Alimenti	Peso (Kg)	Posizione dei ripiani	Preriscaldamento (minuti)	Temperatura consigliata	Durata cottura (minuti)
Forno Tradizionale	Anatra	1	2	15	200	65-75
	Arrosto di vitello o manzo	1	2	15	200	70-75
	Arrosto di maiale	1	2	15	200	70-80
	Biscotti (di frolla)	-	2	15	180	15-20
	Crostate	1	2	15	180	30-35
Multicottura	Pizza (su 2 ripiani)	1	1 e 3	15	230	15-20
	Lasagne	1	2	10	180	30-35
	Agnello	1	2	10	180	40-45
	Pollo arrosto + patate	1+1	1 e 3	15	200	60-70
	Sgombro	1	1 e 2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	1 e 2	10	170	40-50
	Bignè (su 2 ripiani)	0.5	1 e 3	10	190	20-25
	Biscotti (su 2 ripiani)	0.5	1 e 3	10	180	10-15
	Pan di Spagna (su 1 ripiano)	0.5	1 e 2	10	170	15-20
	Pan di Spagna (su 2 ripiani)	1	1 e 3	10	170	20-25
	Torte salate	1.5	2	15	200	25-30
Barbecue	Sogliole e seppie	0.7	3	-	100%	10-12
	Spiedini di calamari e gamberi	0.6	3	-	100%	8-10
	Seppie	0.6	3	-	100%	10-15
	Filetto di merluzzo	0.8	3	-	100%	10-15
	Verdure alla griglia	0.4	1 o 3	-	100%	15-20
	Bistecca di vitello	0.8	3	-	100%	15-20
	Salsicce	0.6	3	-	100%	15-20
	Hamburger	0.6	3	-	100%	10-12
	Sgombri	1	3	-	100%	15-20
	Toast (o pane tostato)	n.° 4 e 6	3	-	100%	3-5
	Con girarrosto (ove presente)					
	Vitello allo spiedo	1.0	-	-	100%	80-90
	Pollo allo spiedo	1.5	-	-	100%	70-80
	Agnello allo spiedo	1.0	-	-	100%	70-80
Gratin	Pollo alla griglia	1.5	2 e 3	10	200	55-60
	Seppie	1.5	2 e 3	10	200	30-35
	Con girarrosto (ove presente)					
	Vitello allo spiedo	1.5	-	10	200	70-80
	Agnello allo spiedo	1.5	-	10	200	70-80
	Pollo (allo spiedo) + patate (sulla leccarda)	1.5	-	10	200	70-75
Forno Pizza	Pizza	0.5	2	15	220	15-20
	Arrosto di vitello o manzo	1	1	10	220	25-30
	Pollo	1	1 o 2	10	180	60-70
Forno Pasticceria	Crostate	0.5	2	15	180	20-30
	Torta di frutta	1	1 o 2	15	180	40-45
	Plum-cake	0.7	2	15	180	40-50
	Pan di Spagna	0.5	2	15	160	25-30
	Crêpes farcite (su 2 ripiani)	1.2	1 e 3	15	200	30-35
	Cake piccoli (su 2 ripiani)	0.6	1 e 3	15	190	20-25
	Salatini di sfoglia al formaggio (su 2 ripiani)	0.4	1 e 3	15	210	15-20
	Bignè (su 3 ripiani)	0.7	1 e 2 e 4	15	180	20-25
	Biscotti (su 3 ripiani)	0.7	1 e 2 e 4	15	180	20-25
	Meringhe (su 3 ripiani)	0.5	1 e 2 e 4	15	90	180
Fast cooking	Surgelati					
	Pizza	0.3	1	-	250	12
	Misto zucchine e gamberi in pastella	0.4	1	-	200	20
	Torta rustica di spinaci	0.5	1	-	220	30-35
	Panzerotti	0.3	1	-	200	25
	Lasagne	0.5	1	-	200	35
	Panetti dorati	0.4	1	-	180	25-30
	Bocconcini di pollo	0.4	1	-	220	15-20
	Precotti					
	Ali di pollo dorate	0.4	1	-	200	20-25
	Cibi Freschi					
	Biscotti (di frolla)	0.3	1	-	200	15-18
	Plum-cake	0.6	1	-	180	45
	Salatini di sfoglia al formaggio	0.2	1	-	210	10-12
Lievitazione	Lievitazione degli impasti con lievito naturale (brioche, pane, torta allo zucchero, croissant, ecc.)					

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Per movimentare l'apparecchio servirsi sempre delle apposite maniglie poste sui fianchi del forno.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o le mani o i piedi bagnati o umidi.
- L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto.
- **Durante l'uso dell'apparecchio gli elementi riscaldanti e alcune parti della porta forno diventano molto calde. Fare attenzione a non toccarle e tenere i bambini a distanza.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del forno.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Impugnare la maniglia di apertura della porta al centro: ai lati potrebbe essere calda.
- Utilizzare sempre guanti da forno per inserire o estrarre recipienti.
- Non rivestire il fondo del forno con fogli di alluminio.
- Non riporre materiale infiammabile nel forno: se l'apparecchio viene messo inavvertitamente in funzione potrebbe incendiarsi.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.

- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza (*vedi Assistenza*).
- Non appoggiare oggetti pesanti sulla porta del forno aperta.

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.
Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Risparmiare e rispettare l'ambiente

- Azionando il forno negli orari che vanno dal tardo pomeriggio fino alle prime ore del mattino si collabora a ridurre il carico di assorbimento delle aziende elettriche. Le opzioni di pianificazione dei programmi, in particolar modo la "cottura ritardata" (*vedi Programmi*), permettono di organizzarsi in tal senso.
- Si raccomanda di effettuare sempre le cotture al BARBECUE e GRATIN a porta chiusa: sia per ottenere migliori risultati che per un sensibile risparmio di energia (10% circa).
- Mantenere efficienti e pulite le guarnizioni, in modo che aderiscano bene alla porta e non procurino dispersioni di calore.

Manutenzione e cura

IT

Escludere la corrente elettrica

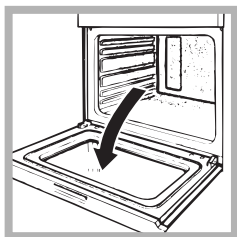
Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

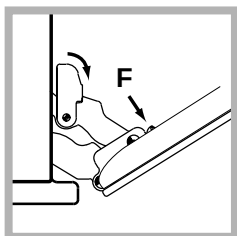
- Le parti esterne smaltate o inox e le guarnizioni in gomma possono essere pulite con una spugna imbevuta di acqua tiepida, e sapone neutro. Se le macchie sono difficili da asportare usare prodotti specifici. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e di asciugare dopo la pulizia. Non usare polveri abrasive o sostanze corrosive.
- L'interno del forno va pulito preferibilmente ogni volta dopo l'uso, quando è ancora tiepido. Usare acqua calda e detersivo, risciacquare e asciugare con un panno morbido. Evitare gli abrasivi.
- Gli accessori possono essere lavati come normali stoviglie, anche in lavastoviglie.

Pulire la porta

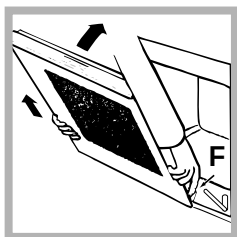
Pulire il vetro della porta con spugne e prodotti non abrasivi e asciugare con un panno morbido. Per una pulizia più accurata è possibile smontare la porta del forno:



1. aprire completamente la porta (*vedi figura*);



2. alzare e ruotare le levette poste sulle due cerniere (*vedi figura*);



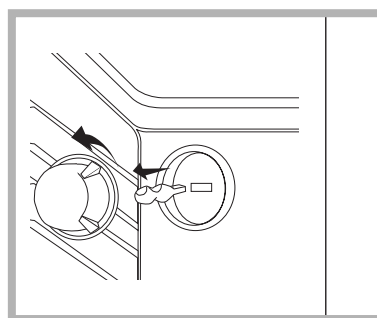
3. afferrare la porta ai due lati esterni, richiudendola lentamente ma non del tutto. Premere i fermi **F**, poi tirare la porta verso di sé estraendola dalle cerniere (*vedi figura*). Rimontare la porta seguendo il procedimento in senso contrario.

Controllare le guarnizioni

Controllare periodicamente lo stato della guarnizione attorno alla porta del forno. In caso risulti danneggiata rivolgersi al Centro Assistenza più vicino (*vedi Assistenza*). È consigliabile non usare il forno fino all'avvenuta riparazione.

Sostituire la lampadina

Per sostituire la lampadina di illuminazione del forno:



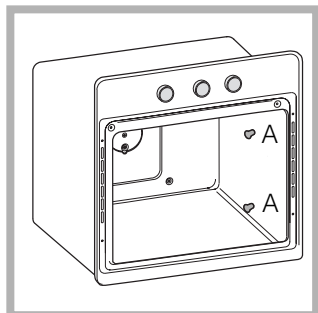
1. Svitare il coperchio in vetro del portalampada.
2. Estrarre la lampadina e sostituirla con una analoga: lampada alogena tensione 230V, potenza 25 W, attacco G 9.
3. Rimontare il coperchio (*vedi figura*).

! Non toccare direttamente con le mani la lampadina.

Montaggio del Kit Guide Scorrevoli

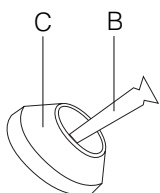
Per montare le guide scorrevoli:

IT

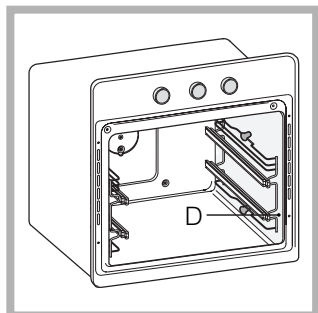


1. Svitare le due viti A (*vedi figura*). Se il forno è dotato di pannelli autopulenti, essi risulteranno momentaneamente smontati.

2. Sostituire le viti A con le viti e i distanzieri (B+C) forniti nel kit.



3. Avvitare le nuove viti B e i relativi distanzieri C, rimontando anche i pannelli autopulenti.



4. Fissare i due incastrì D della guida negli appositi fori posti sulle pareti del forno (*vedi figura*). I fori per la guida sinistra sono posizionati in alto, mentre i fori per quella destra sono in basso.

5. Infine incastrare la guida sul distanziere C.

Attenzione:

L'apparecchio è dotato di un sistema di diagnostica automatica che consente di rilevare eventuali malfunzionamenti. Questi vengono comunicati dal display tramite messaggi del tipo: "ER" seguito da numeri. In questi casi è necessario l'intervento dell'assistenza tecnica.

Comunicare:

- il messaggio visibile sul display TEMPERATURA
- il modello della macchina (Mod.)
- il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio e/o sull'imballo.

Assistenza Attiva 7 giorni su 7



Se nasce il bisogno di assistenza o manutenzione basta chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199* per essere messi subito in contatto con il Centro Assistenza Tecnica più vicino al luogo da cui si chiama. È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

Estensione di garanzia Airbag

Airbag è il servizio esclusivo creato da Ariston che integra e prolunga nel tempo i contenuti della garanzia standard: con una modica cifra protegge il cliente da ogni imprevisto riguardante l'assistenza e la manutenzione dell'elettrodomestico. Per i 5 anni successivi alla data di acquisto il cliente che aderisce al programma Airbag avrà diritto gratuitamente a:

- l'intervento entro 48 ore dalla chiamata;
- il contributo per spese di trasferta del Tecnico (diritto di chiamata);
- la manodopera;
- le parti di ricambio originali;
- il trasporto dell'elettrodomestico non riparabile in loco.

Inoltre, qualora l'elettrodomestico non sia riparabile la garanzia prevede la sostituzione a prezzo agevolato in funzione dell'anzianità del prodotto.

* Al costo di 14,25 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama dal telefono fisso.

Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.

Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.aristonchannel.com.

Operating Instructions

OVEN

GB

IT

Italiano, 1

GB

English, 13

FR

Français, 25

ES

Espanol, 37

PT

Portuges, 49

FZ1002.1

FZ1002.1 IX

FZ1002 C.2

FZ1002 C.2 IX

Contents

Installation, 14-15

Positioning
Electrical connections
Data plate

Description of the appliance, 16

Overall view
Control panel

Start-up and use, 17

Setting the clock and timer
Starting the oven
Control Panel Lock
DEMO mode

Cooking modes, 18-20

Cooking modes
Programming your cooking
Practical cooking advice
Cooking advice table

Precautions and tips, 21

General safety
Disposal
Respecting and conserving the environment

Maintenance and care, 22

Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Cleaning the oven door
Replacing the light bulb

Sliding Rack Kit assembly, 23

Assistance, 24



ARISTON

Installation

GB

! Before placing your new appliance into operation please read these operating instructions carefully. They contain important information for safe use, for installation and for care of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to possible new owners of the appliance.

Positioning

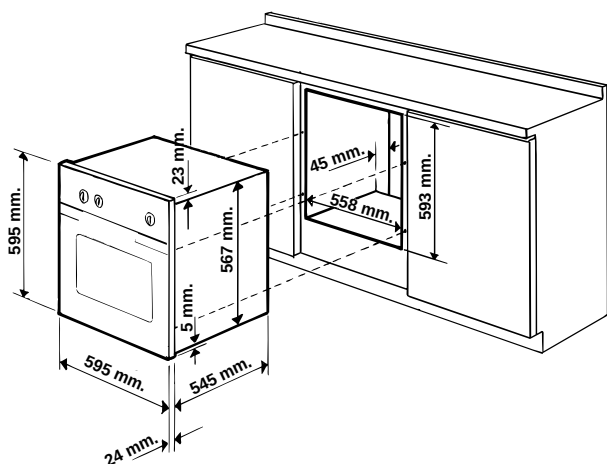
! Keep packaging material out of the reach of children. It can become a choking or suffocation hazard. (see *Precautions and tips*).

! The appliance must be installed by a qualified person in compliance with the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to persons, animals or may damage property.

Fitting the appliance

Use the appropriate cabinet to ensure that the appliance functions properly.

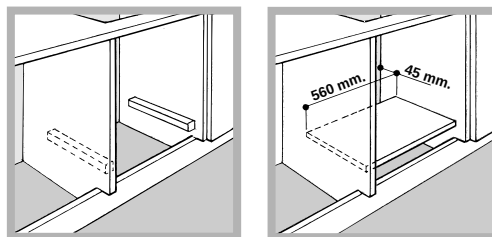
- The panels adjacent to the oven must be made of heat-resistant material.
- Cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.
- To install the oven **under the counter** (see *diagram*) and in a **kitchen unit**, the cabinet must have the following dimensions:



! The appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed. The consumption indications on the data plate have been calculated for this type of installation.

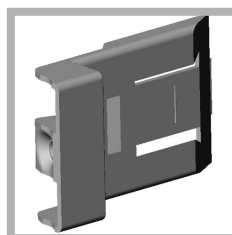
Ventilation

To ensure good ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (see *diagrams*).

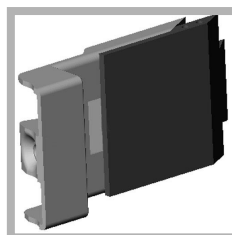


Centring and fastening

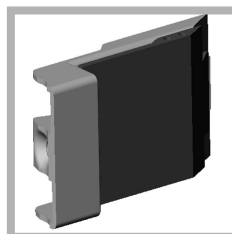
Position the 4 tabs on the side of the oven according to the 4 holes of the outer frame. Adjust the tabs according to the thickness of the cabinet side panel, as shown below:



thickness of 20 mm: take off the removable part of the tab (see *diagram*)



thickness of 18 mm: use the first groove, which has already been set in the factory (see *diagram*)



thickness of 16 mm: use the second groove (see *diagram*)

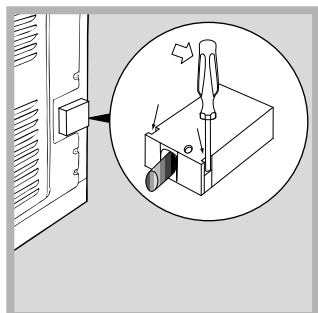
Secure the appliance to the cabinet by opening the oven door and putting 4 screws into the 4 holes of the outer frame.

! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

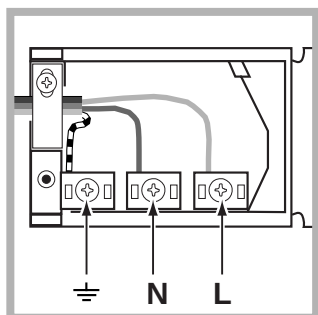
Electrical connections

! Ovens equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate located on the appliance (*see below*).

Fitting the power supply cable



1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover (*see diagram*).



2. Install the power supply cable by loosening the cable clamp screw and the three wire contact screws L-N- $\perp$. Connect the wires to the corresponding terminals: the Blue wire to the terminal marked (N), the Brown wire to the terminal marked (L) and the Yellow Green wire $\perp$ to the terminal marked (*see diagram*).

3. Secure the cable by fastening the clamp screw.
4. Close the cover of the terminal board.

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate (*see side*). The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains, suitable for the load indicated and complying with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant

with safety regulations.

Before connecting to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate (*see below*).
- The voltage must be in the range between the values indicated on the data plate (*see below*).
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (*see Assistance*).

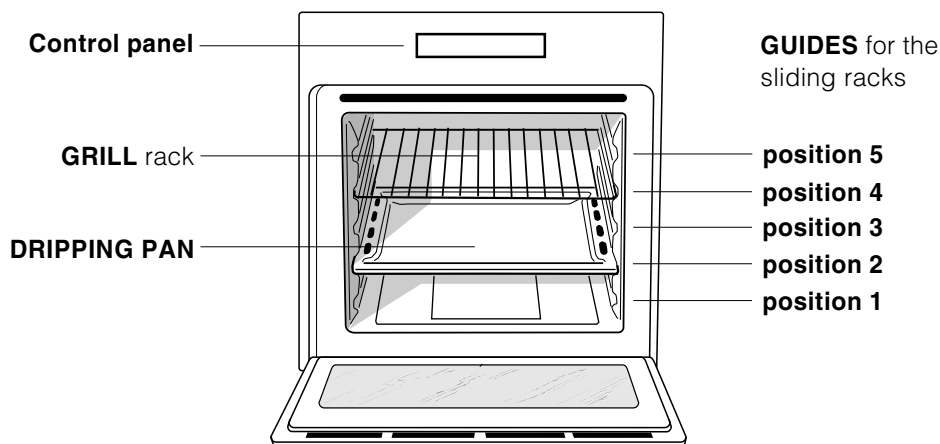
! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

DATA PLATE	
Dimensions	width cm 37.5 height cm 32 depth cm 41.5
Volume	lt. 50
Electrical connections	voltage: 220-230V ~ 50Hz / maximum power absorbed 2800W
ENERGY LABEL	Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens. Standard EN 50304 Energy consumption for Natural convection – heating mode:  Convection mode  Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode:  Baking
 	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: - 73/23/EEC of 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent amendments; - 89/336/EEC of 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments; - 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent amendments. - 2002/96/EC

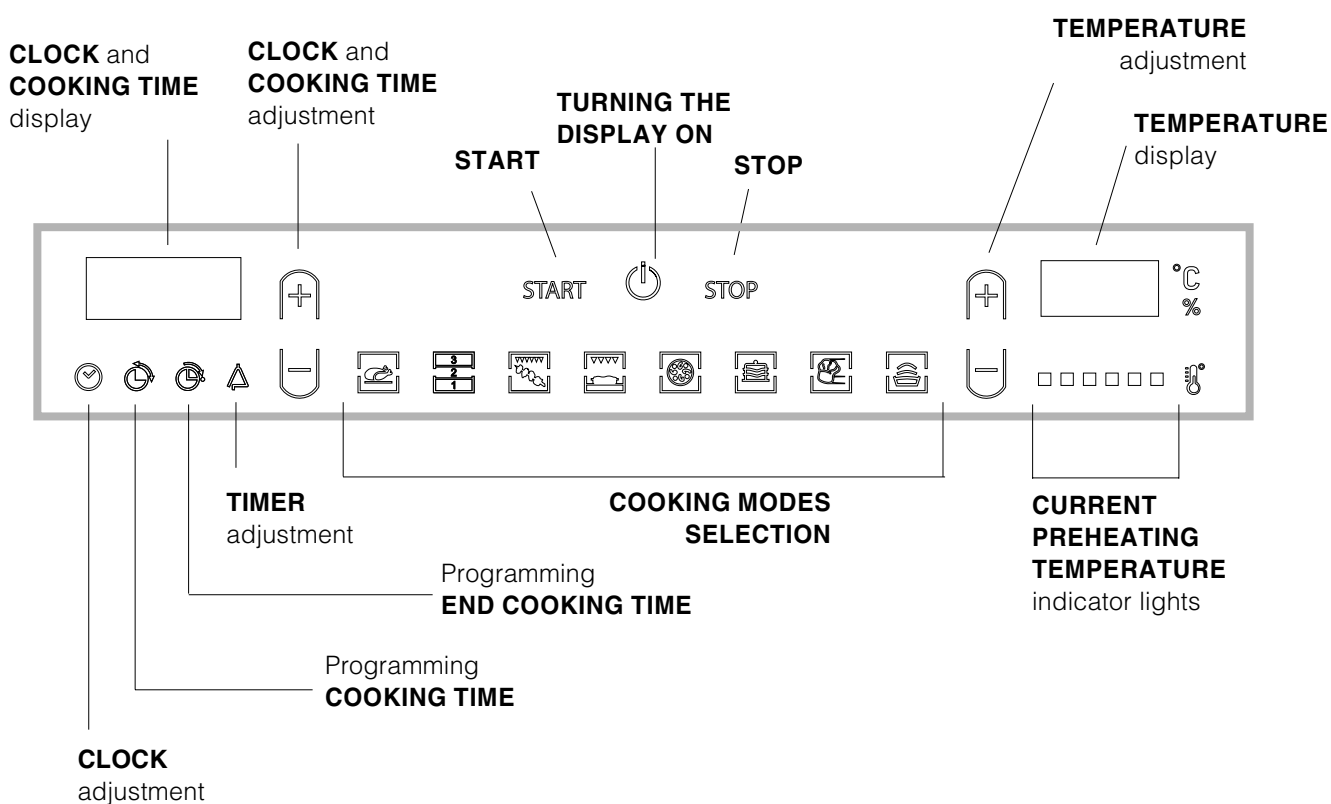
Description of the appliance

GB

Overall view



Control panel



! The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may produce a slightly unpleasant odour caused by the burning away of protective substances used during the manufacturing process.

! The "Control panel lock" and "DEMO mode" can be activated/deactivated even when the control panel is off.

Control panel lock

To lock the oven controls, press  and  for 5 seconds. A buzzer sounds and the TEMPERATURE display shows "r-0".

Press again to unlock the controls. The "STOP" symbol remains always active.

DEMO mode

The oven can operate in DEMO mode: all heating elements are deactivated, and controls remain operative.

To activate the DEMO mode, press , , , and  at the same time. A buzzer sounds and the two displays show "demo" "on". Press again to deactivate the DEMO mode: a buzzer sounds and the two displays show "demo" "off".

Setting the clock and timer

After the appliance has been connected to the mains, or after a blackout,  will begin to blink.

To set the time:

1. press 
2. set the time using "+" and "-" on the left side of the control panel
3. press  again
4. set the minutes using "+" and "-" on the left side of the control panel.

To make any changes, turn on the control panel by pressing , then press  and follow the steps described above.

The timer operates in minutes: when the selected time has elapsed, a buzzer will sound. The buzzer will automatically stop after one minute or when any active symbol on the control panel is pressed.

To set the timer, press  and follow the steps

described to set the clock. The  symbol will remind you that the timer is on.

! The timer does not turn the oven on or off.

Starting the oven

1. Press  to turn on the control panel.
2. Press the symbol of the desired cooking mode. The displays show the time and temperature of the selected cooking mode.
3. Press "START".
4. The oven will start the preheating phase, and the current preheating temperature indicator lights turn red. The temperature may be changed by pressing "+" and "-" on the right side of the control panel.
3. When preheating is finished, a buzzer sounds and all instant temperature indicator lights turn on: place the food in the oven.
4. You may do the following during cooking:
 - change the temperature by pressing "+" and "-" on the right side of the control panel
 - set the cooking time (*see Cooking Modes*)
 - press "STOP" to interrupt cooking.
5. The oven switches off automatically after two hours: this default time is set for all cooking modes for safety reasons.
The cooking time may be changed (*see Cooking Modes*).
6. In case of a blackout, if the oven was already operating, an automatic system within the appliance will reactivate the cooking mode from where it was interrupted as long as the temperature did not drop below a certain level. Programmed cooking modes which have not started will not be restored and must be reprogrammed.

! There is no preheating in the FAST COOKING and BARBECUE modes.

! Never put objects directly on the oven bottom to avoid damaging the enamel coating.

! Always place cookware on the rack(s) provided.

Cooling ventilation

In order to cool down the external temperature of the oven, a cooling fan blows air between the control panel and the oven door. In the FAST COOKING mode, the fan goes on automatically after ten minutes.

In the BAKING mode, the cooling fan goes on only when the oven is hot. At the beginning of the FAST CLEAN mode, the cooling fan operates at low speed.

! Once the cooking has been completed, the cooling fan remains on until the oven has cooled down sufficiently.

Cooking modes

GB

Cooking modes

! All cooking modes have a default cooking temperature which may be adjusted manually between 40°C and 250°C as desired. In the BARBECUE mode, the default power level value is indicated as a percentage (%) and may also be adjusted manually.

TRADITIONAL OVEN mode

Both the top and bottom heating elements will come on. With this traditional cooking mode, it is best to use one cooking rack only; if more than one rack is used, the heat will be distributed unevenly.

MULTI-COOKING mode

All the heating elements (top, bottom and circular), as well as the fan, will come on. Since the heat remains constant throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly. A maximum of two racks may be used at the same time.

BARBECUE mode

The top heating element and the rotisserie (where present) come on. By pressing "+" and "-" on the right side of the control panel, the power levels that may be set will appear on the TEMPERATURE display; these range between 50% and 100%. The high and direct temperature of the grill is recommended for food that requires high surface temperature. Always cook in this mode with the oven door closed.

GRATIN mode

The top heating element as well as the fan and the rotisserie (where present) come on. This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven.

This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food. Always cook in this mode with the oven door closed.

PIZZA mode

The heating elements (bottom and circular) and the fan come on. This combination heats the oven rapidly by producing a considerable amount of heat, particularly from the bottom element. If you use more than one rack simultaneously, switch the position of the dishes halfway through the cooking process.

BAKING mode

The rear heating element and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat delicately and uniformly throughout the oven. This mode is ideal for baking and cooking temperature sensitive foods such as cakes that need to rise and to prepare certain tartlets on 3 shelves simultaneously.

FAST COOKING mode

The heating elements and the fan come on, guaranteeing the distribution of heat consistently and uniformly throughout the oven. Pre-heating is not necessary for this cooking mode. This mode is especially recommended for cooking pre-packed food quickly (frozen or pre-cooked). The best results are obtained if you use one cooking rack only.

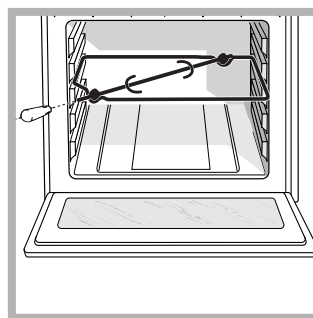
LEAVENING mode

The oven reaches and maintains a temperature of 40°C and cannot be changed. This mode is ideal for leavening dough made with yeast.

FAST CLEAN mode

This mode cleans the oven automatically and thoroughly by pyrolysis (*see Maintenance and care*).

The **Rotisserie** (only available on certain models)



To operate the rotisserie (*see diagram*) proceed as follows:

1. Place the dripping pan in position 1.
2. Place the rotisserie support in position 3 and insert the spit in the hole provided on the back panel of the oven.
3. Start the rotisserie by selecting  or .

! When  mode is on, the rotisserie will stop if the door is opened.

Programming your cooking

! Select a cooking mode before programming.

Programming Time

Press , then:

1. Set the time using “+” and “-” on the left side of the control panel.
2. Press  to store the setting.
3. Press “START” to activate programming.
4. When the selected time has elapsed, END appears on the TEMPERATURE display and a buzzer sounds.
 - For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed. The programme stops automatically at 10:15 a.m.

Programming Delayed Cooking

1. Press  and repeat steps 1 to 4 as described in the Programming Time procedure.
2. Then press  and set the end time using “+” and “-” on the left side of the control panel.
3. Press  to store the setting.
4. Press “START” to activate programming.
5. When the selected time has elapsed, END appears on the TEMPERATURE display and a buzzer sounds.
 - For example: it is 9:00 a.m. and a time of 1 hour and 15 minutes is programmed and the end time is set to 12:30. The programme starts automatically at 11:15 a.m.

Programming has been set when  and  flash. The CLOCK and COOKING TIME displays show the end time and the cooking time alternately. To cancel programming press “STOP”.

! When selecting a cooking mode,  is illuminated whereas  is not. When setting the cooking time,  is illuminated and delayed cooking can be programmed.

Practical cooking advice

! Do not place racks in position 1 and 5 during fan-assisted cooking. Excessive direct heat can burn temperature sensitive foods.

! In the BARBECUE and GRATIN cooking modes, particularly when using the rotisserie, place the dripping pan in position 1 to collect cooking residues (fat and/or grease).

MULTI-COOKING

- Use position 2 and 4, placing the food that requires more heat on 2.
- Place the dripping pan on the bottom and the rack on top.

BARBECUE

- Insert the rack in position 3 or 4. Place the food in the centre of the rack.
- We recommend that you set the maximum power level. The top heating element is regulated by a thermostat and may not always be on.

PIZZA MODE

- Use a light aluminium pizza pan. Place it on the rack provided.
For a crispy crust, do not use the dripping pan (prevents crust from forming by extending cooking time).
- If the pizza has a lot of toppings, we recommend adding the mozzarella cheese on top of the pizza halfway through the cooking process.

Cooking advice table

Cooking modes	Foods	Weight (in kg)	Rack Position	Pre-heating time (minutes)	Recommended temperature	Cooking time (minutes)
Traditional Oven	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Pork roast	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (short pastry)	-	3	15	180	15-20
	Tarts	1	3	15	180	30-35
Multi-cooking	Pizza (on 2 racks)	1	2 and 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamb	1	2	10	180	40-45
	Roast chicken + potatoes	1+1	2 and 4	15	200	60-70
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Cream puffs (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	190	20-25
	Biscuits (on 2 racks)	0.5	2 and 4	10	180	10-15
	Sponge cake (on 1 rack)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (on 2 racks)	1	2 and 4	10	170	20-25
	Savoury pies	1.5	3	15	200	25-30
Barbecue	Soles and cuttlefish	0.7	4	-	100%	10-12
	Squid and prawn kebabs	0.6	4	-	100%	8-10
	Cuttlefish	0.6	4	-	100%	10-15
	Cod filet	0.8	4	-	100%	10-15
	Grilled vegetables	0.4	3 or 4	-	100%	15-20
	Veal steak	0.8	4	-	100%	15-20
	Sausages	0.6	4	-	100%	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	100%	10-12
	Mackerels	1	4	-	100%	15-20
	Toasted sandwiches (or toast)	4 and 6	4	-	100%	3-5
	With rotisserie (where present)					
	Veal on the spit	1.0	-	-	100%	80-90
	Chicken on the spit	1.5	-	-	100%	70-80
	Lamb on the spit	1.0	-	-	100%	70-80
Gratin	Grilled chicken	1.5	2	10	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	2	10	200	30-35
	With rotisserie (where present)					
	Veal on the spit	1.5	-	10	200	70-80
	Lamb on the spit	1.5	-	10	200	70-80
	Chicken on the spit + potatoes (roasted)	1.5	-	10	200	70-75
Pizza Mode	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Roast veal or beef	1	2	10	220	25-30
	Chicken	1	2 or 3	10	180	60-70
Baking Mode	Tarts	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit cakes	1	2 or 3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes (on 2 racks)	1.2	2 and 4	15	200	30-35
	Small cakes (on 2 racks)	0.6	2 and 4	15	190	20-25
	Cheese puffs (on 2 racks)	0.4	2 and 4	15	210	15-20
	Cream puffs (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Biscuits (on 3 racks)	0.7	1 and 3 and 5	15	180	20-25
	Meringues (on 3 racks)	0.5	1 and 3 and 5	15	90	180
Fast cooking	Frozen food					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Courgette and prawn pie	0.4	2	-	200	20
	Country style spinach pie	0.5	2	-	220	30-35
	Turnovers	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Golden Rolls	0.4	2	-	180	25-30
	Chicken morsels	0.4	2	-	220	15-20
	Pre-cooked food					
	Golden chicken wings	0.4	2	-	200	20-25
	Fresh Food					
	Biscuits (short pastry)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum cake	0.6	2	-	180	45
	Cheese puffs	0.2	2	-	210	10-12
Leavening	Leavening process of dough made with yeast or baking powder (brioches, bread, sugar pie, croissants, etc.)					

! The appliance was designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When handling the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or moist hands and feet.
- The appliance must be used to cook food by adults only and according to the instructions in this manual.
- **When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.**
- Ensure that the power supply cable of other electrical appliances does not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves to place cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on by mistake, it could catch fire.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.

- Never carry out any cleaning or maintenance work without having unplugged the plug from the mains.
- In the case of a malfunction, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (*see Assistance*).
- Do not rest heavy objects on the open oven door.

Disposal

- Observe local environmental standards when disposing packaging material for recycling purposes. Observe existing legislation when disposing of the old appliance.
- The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Respecting and conserving the environment

- By using the appliance in the hours between late afternoon and early morning, you can help reduce the work load placed on electrical companies. The cooking mode programming options, and particularly the “delayed cooking” mode (*see Cooking modes*), make this possible.
- Always keep the oven door closed when using the BARBECUE and GRATIN mode to attain best results and to save energy (approximately 10%).
- Regularly check the door seals and wipe clean to ensure they are free of debris so that they stick properly to the door and do not allow heat to disperse.

Maintenance and care

GB

Switching the appliance off

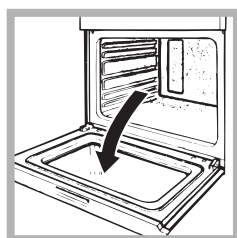
Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

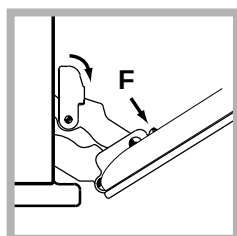
- The stainless-steel or enamel-coated external parts as well as the rubber seals may be cleaned using a sponge that has been soaked in lukewarm water and neutral soap. If these stains are difficult to remove, use only specialised products. After cleaning, rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive powders or corrosive substances.
- Ideally, the inside of the oven should be cleaned after each use, when it is still lukewarm. Use hot water and detergent, rinse and dry with a soft cloth. Do not use abrasive products.
- The accessories can be washed like everyday crockery (even in your dishwasher).

Cleaning the oven door

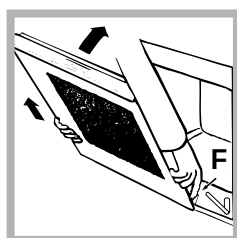
Clean the glass door using non-abrasive products and sponges and dry it with a soft cloth. To clean more thoroughly, you can remove the oven door.



1. Open the oven door fully (*see diagram*)



2. Lift up and turn the small levers located on the two hinges (*see diagram*)



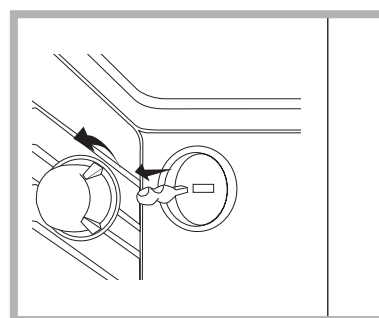
3. Grip the door on the two external sides and close it approximately half way. Unlock the door by pressing on the clamps F, then pull the door towards you lifting it out of its seat (*see diagram*). To replace the door, reverse this sequence.

Inspecting the seals

Check the door seals around the oven periodically. If the seals are damaged, please contact your nearest After-sales Service Centre (*see Assistance*). We recommend not using the oven until the seals have been replaced.

Replacing the light bulb

To replace the oven light bulb:



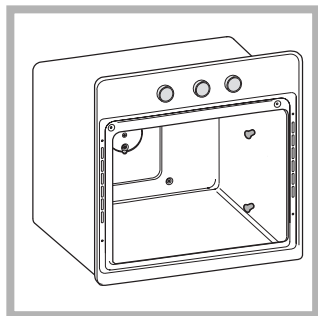
1. Remove the glass cover of the lamp-holder.
2. Remove the light bulb and replace it with a similar one: halogen lamp voltage 230V, wattage 25 W, cap G 9.
3. Replace the glass cover (*see diagram*).

! Do not touch the light bulb directly with your hands.

Sliding Rack Kit assembly

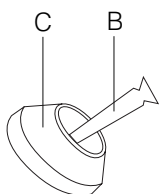
To assemble the sliding racks:

GB

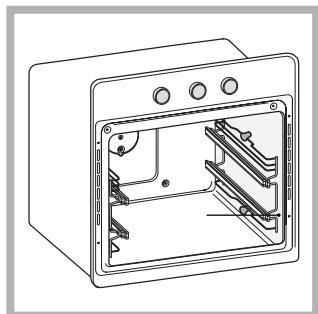


1. Loosen the two screws A (*see diagram*). If the oven is fitted with self-cleaning panels, these will have to be temporarily disassembled.

2. Replace the screws A with the screws and spacers (B + C) supplied with the kit.



3. Tighten the new screws B and the corresponding spacers C, fitting the self-cleaning panels on again.



4. Secure the two joints D of the guide rail in the holes provided on the oven walls (*see diagram*). The holes for the left guide rail are situated at the top, while the holes for the right one are at the bottom.

5. Finally, fit the guide rail on the spacer C.

Assistance

GB

Warning:

The appliance is fitted with an automatic diagnostic system which detects any malfunctions. Malfunctions are displayed by messages of the type: “ER” followed by numbers.
Call for technical assistance should a malfunction occur.

IT

Italiano, 1

GB

English, 13

FR**Français, 25****ES**

Español, 37

PT

Portugues, 49

FZ1002.1**FZ1002.1 IX****FZ1002 C.2****FZ1002 C.2 IX**

Sommaire

FR

Installation, 26-27

Positionnement
Raccordement électrique
Plaquette signalétique

Description de l'appareil, 28

Vue d'ensemble
Tableau de bord

Mise en marche et utilisation, 29

Réglage de l'horloge et du minuteur
Mise en marche du four
Verrouillage des commandes
Mode Démonstration

Programmes, 30-32

Programmes de cuisson
Programmer la cuisson
Conseils de cuisson
Tableau de cuisson

Précautions et conseils, 33

Sécurité générale
Mise au rebut
Economies et respect de l'environnement

Nettoyage et entretien, 34

Mise hors tension
Nettoyage de l'appareil
Nettoyage de la porte
Remplacement de l'ampoule d'éclairage

Montage du Kit glissières, 35

Assistance, 36

**ARISTON**

Installation

FR

! Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veuillez à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

! Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de votre appareil

Positionnement

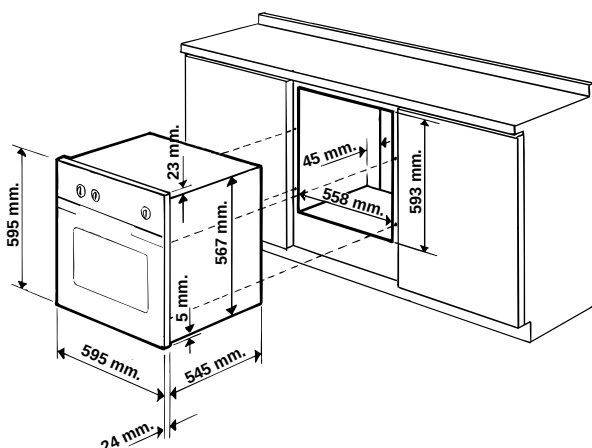
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (*voir Précautions et conseils*).

! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

Encastrement

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il faut que le meuble possède des caractéristiques bien précises :

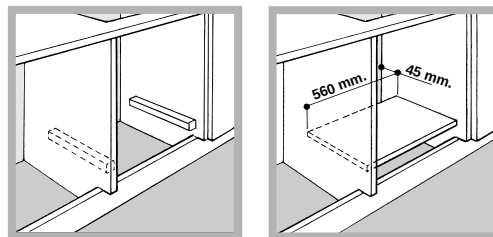
- les panneaux adjacents doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur;
- dans le cas notamment de meubles plaqués bois, il faut que les colles résistent à une température de 100°C ;
- la cavité du meuble pour encastrement **du four, tant sous plan** (*voir figure*) qu'en **colonne**, doit avoir les dimensions suivantes :



! Après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées. Les déclarations de consommation indiquées sur l'étiquette des caractéristiques ont été mesurées pour ce type d'installation

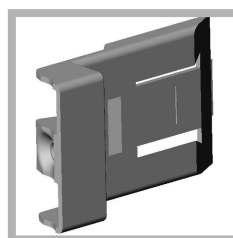
Aération

Pour garantir une bonne aération, la cavité d'encastrement doit être dépourvue de paroi arrière. Il est conseillé d'installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux cales en bois ou bien sur un plan d'appui continu qui ait une découpe d'au moins 45 x 560 mm (*voir figures*).

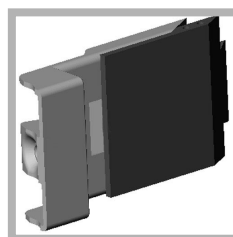


Centrage et fixation

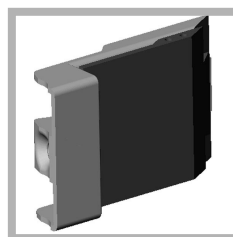
Positionnez les 4 taquets situés sur les côtés du four en face des 4 trous pratiqués sur le cadre et réglez-les selon l'épaisseur de la joue du meuble :



épaisseur 20 mm : enlevez la partie amovible du taquet (*voir figure*);



épaisseur 18 mm : utilisez la première rainure, comme prévu par le fabricant (*voir figure*);



épaisseur 16 mm : utilisez la deuxième rainure (*voir figure*).

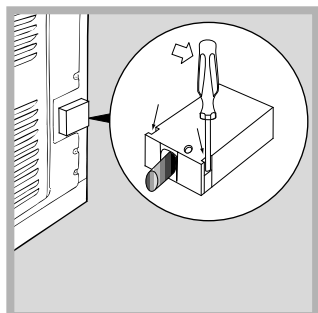
Pour fixer l'appareil au meuble : ouvrez la porte du four et vissez 4 vis à bois dans les 4 trous du cadre.

! Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.

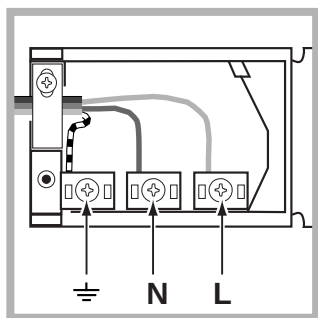
Raccordement électrique

! Les fours munis d'un câble d'alimentation tripolaire sont prévus pour un fonctionnement au courant alternatif à la tension et à la fréquence indiquées sur la plaquette signalétique apposée sur l'appareil (*voir ci-dessous*).

Montage du câble d'alimentation



1. Pour ouvrir le bornier, faites pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle : tirez et ouvrez le couvercle (*voir figure*).



2. Montage du câble d'alimentation : dévissez la vis du serre-câble ainsi que les trois vis des contacts L-N- $\perp$ puis fixez les fils sous les têtes de vis en respectant les couleurs Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert $\perp$ (*voir figure*).

3. Fixez le câble dans le serre-câble prévu.
4. Fermez le couvercle du bornier.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Montez sur le câble une prise normalisée pour la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques (*voir ci-contre*). En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

! L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité.

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique (*voir ci-dessous*);
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique (*voir ci-dessous*);
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Il doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé (*voir Assistance*).

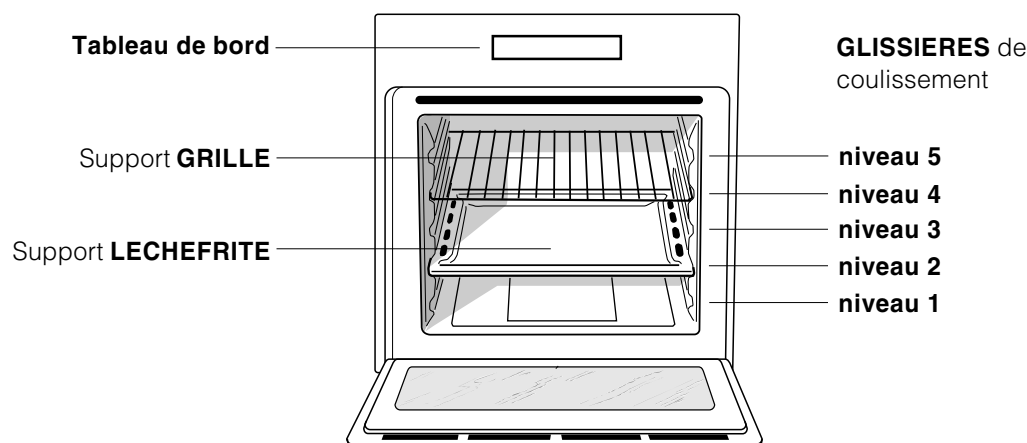
! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE	
Dimensions	largeur cm 37,5 hauteur cm 32 profondeur cm 41,5
Volume	I 50
Raccordements électriques	tension 220-230V ~ 50Hz / puissance maxi. absorbée 2800W
ETIQUETTE ENERGIE	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Norme EN 50304
	Consommation énergie convection Naturelle – fonction four :  Tradition; Consommation énergie déclaration Classe convection Forcée – fonction four :  Pâtisserie.
 	
Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : -73/23/CEE du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives -89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives -93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives -2002/96/EC	

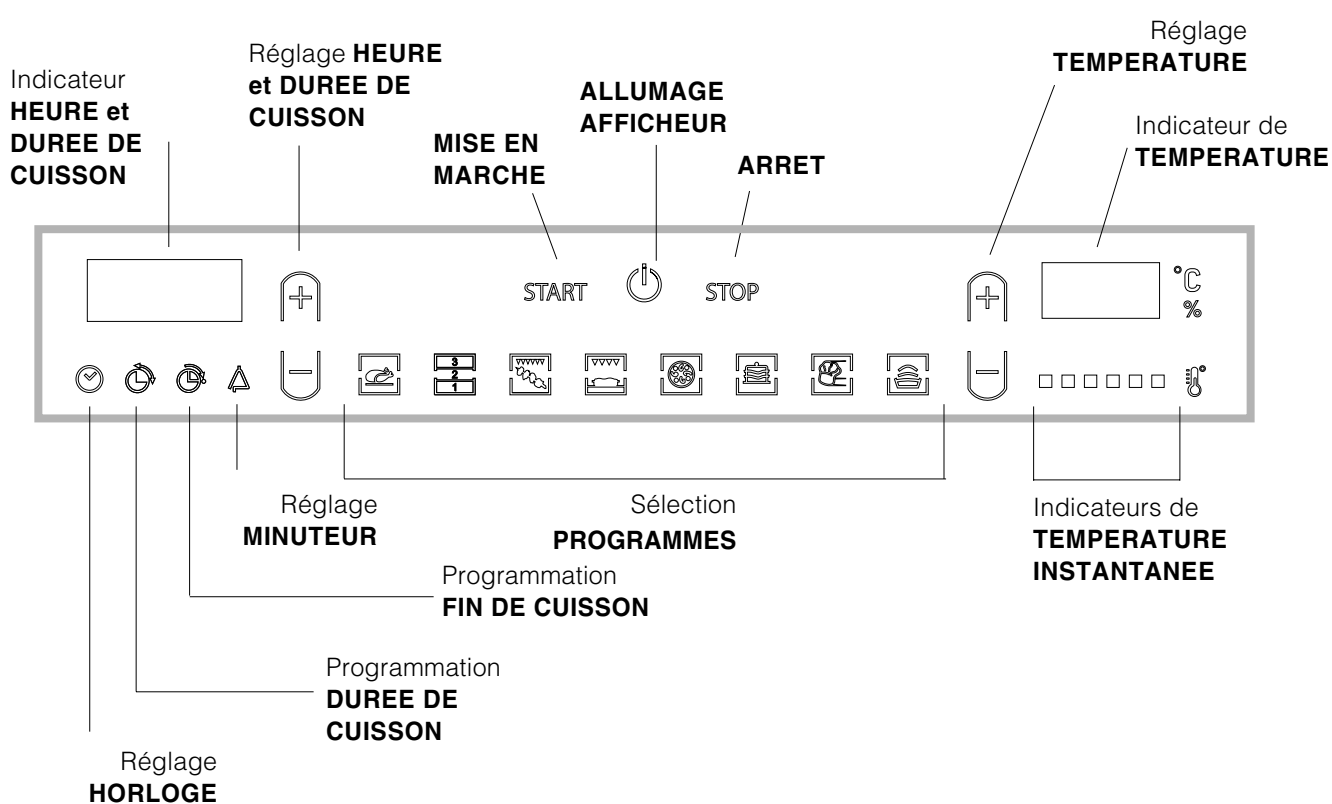
Description de l'appareil

FR

Vue d'ensemble



Panneau de commande



Mise en marche et utilisation

! Lors de son premier allumage, faites fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une heure en réglant la température à son maximum. Puis éteignez-le, ouvrez la porte et aérez la pièce. L'odeur qui se dégage est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four.

! Le "Verrouillage des commandes" et le "Mode DEMONSTRATION" peuvent être activés/désactivés même si le panneau de commande est éteint.

Verrouillage des commandes

Pour verrouiller les commandes de réglage du four, appuyez 5 secondes de suite sur les icônes  et . Un signal sonore retentit et le message "r-0" apparaît sur l'afficheur TEMPERATURE.

Appuyez une nouvelle fois pour déverrouiller les commandes. L'icône "STOP" peut être activée à tout moment.

Mode Démonstration

Le four peut fonctionner en mode DEMONSTRATION: dans ce cas tous les éléments chauffants sont désactivés et seules les commandes fonctionnent. Pour activer le mode DEMONSTRATION, appuyez simultanément sur les icônes , ,  et . Un signal sonore retentit et les deux afficheurs affichent "demo" "on". Appuyez une nouvelle fois pour désactiver ce mode : un signal sonore retentit et les afficheurs affichent "demo" "off".

Réglage de l'horloge et du minuteur

Après branchement au réseau électrique ou après une panne de courant, l'icône  clignote.

Pour régler l'heure :

1. appuyez sur l'icône ;
 2. réglez l'heure à l'aide des icônes de gauche "+" et "-";
 3. appuyez une nouvelle fois sur l'icône ;
 4. réglez les minutes à l'aide des icônes de gauche "+" et "-";
- Pour toute actualisation, allumez le tableau de commandes en appuyant sur l'icône ; appuyez sur l'icône  et suivez la procédure indiquée.

Le minuteur est un indicateur sonore de fonctionnement : une fois le temps écoulé il émet un signal sonore qui s'arrête au bout d'une minute ou après avoir appuyé sur n'importe quelle icône activée.

Pour programmer le minuteur, appuyez sur l'icône  et suivez la procédure indiquée pour le réglage de l'horloge.

L'icône  vous signale que le minuteur est activé.

! Le minuteur ne contrôle pas l'allumage et l'arrêt du four.

Mise en marche du four

1. Allumez le tableau de commandes en appuyant sur l'icône .
 2. Appuyez sur l'icône du programme de cuisson souhaité. La durée et la température associées au programme sont affichées.
 3. Appuyez sur l'icône "START".
 4. Le four se place en préchauffage, les indicateurs de température instantanée s'éclairent en rouge. Pour modifier la température, appuyez sur les icônes de droite "+" et "-".
 3. Un signal sonore suivi de l'allumage de tous les indicateurs de température instantanée signale la fin du préchauffage : vous pouvez enfourner vos plats.
 4. En cours de cuisson, vous pouvez à tout moment :
 - modifier la température en appuyant sur les icônes de droite "+" et "-";
 - programmer la durée d'une cuisson (*voir Programmes*);
 - interrompre la cuisson en appuyant sur l'icône "STOP".
 5. Au bout de deux heures le four s'éteint tout seul : ce délai est présélectionné pour des raisons de sécurité sur tous les programmes de cuisson.
- Vous pouvez aussi modifier la durée de cuisson (*voir Programmes*).
6. En cas de coupure de courant, si la température du four n'est pas trop redescendue, un dispositif spécial fait repartir le programme à partir du moment où il a été interrompu. Les programmations en attente de démarrage ne sont par contre pas rétablies et doivent être reprogrammées dès rétablissement du courant.

! Aucun préchauffage n'est prévu pour les programmes FAST COOKING et BARBECUE.

! Ne posez jamais d'objets à même la sole du four, vous pourriez abîmer l'émail.

! Placez toujours vos plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Système de refroidissement

Pour obtenir un abaissement des températures extérieures, un système de refroidissement souffle de l'air à l'extérieur par une fente située entre le bandeau et la porte du four. Pour le programme FAST COOKING le système se met automatiquement en marche dix minutes après le démarrage. Pour le programme PATISSERIE, il ne démarre qu'à four chaud. Au début du programme FAST CLEAN le système fonctionne à faible vitesse.

! Le ventilateur continue à tourner après l'arrêt du four jusqu'à ce que ce dernier se soit suffisamment refroidi.

Programmes

FR

Programmes de cuisson

! Tous les programmes ont une température de cuisson présélectionnée. Vous pouvez la régler manuellement, entre 40°C et 250°C au choix. Pour le programme BARBECUE la valeur présélectionnée est un niveau de puissance exprimé en %. Il peut lui aussi être réglé manuellement.



Programme **FOUR TRADITION**

Mise en marche des résistances de voûte et de sole. Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau : la cuisson sur plusieurs niveaux entraînerait une mauvaise distribution de la chaleur.



Programme **MULTICUISSON**

Mise en marche de toutes les résistances (sole, voûte et circulaire) ainsi que du ventilateur. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme en tous points. Vous pouvez cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.



Programme **BARBECUE**

Mise en marche de la résistance de voûte et du tournebroche (si l'appareil en est équipé). Appuyez sur les icônes de droite "+" et "-", l'afficheur de la TEMPERATURE indiquera les niveaux de puissance sélectionnables, qui vont de 50 à 100%. La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface. Cuisson porte du four fermée.



Programme **GRATIN**

Mise en marche de la résistance de voûte, du ventilateur et du tournebroche (si l'appareil en est équipé). L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risques de brûler vos aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur. Cuisson porte du four fermée.



Programme **FOUR PIZZA**

Mise en marche de la résistance de sole et de la résistance circulaire ainsi que du ventilateur. Cette combinaison permet une montée en température rapide avec un fort apport de chaleur provenant surtout de la sole. En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, n'oubliez pas de les changer de place à mi-cuisson.



Programme **FOUR PATISserie**

Mise en marche de la résistance arrière et du ventilateur pour obtenir une chaleur douce et uniforme à l'intérieur du four. Ce programme est particulièrement indiqué pour la cuisson de mets délicats (comme des gâteaux levés par ex.) et certains petits-fours sur trois niveaux en même temps.



Programme **FAST COOKING**

Mise en marche des résistances et du ventilateur pour obtenir une chaleur constante et uniforme. Pas besoin de préchauffage. Ce programme est tout particulièrement recommandé pour les cuissons rapides de plats préparés (surgelés ou précuits). Pour obtenir d'excellents résultats, n'enfournez que sur un seul niveau.



Programme **ETUVE**

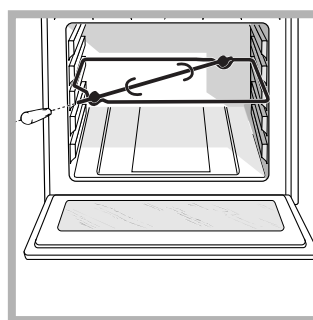
Le four atteint et maintient une température de 40°C non modifiable. Ce programme est idéal pour le levage de pâtes à base de levure de boulanger.



Programme **FAST CLEAN**

C'est le programme de nettoyage automatique et intégral du four par pyrolyse (voir *Nettoyage et entretien*).

Tournebroche (n'existe que sur certains modèles)



Pour actionner le tournebroche (voir *figure*) procédez comme suit :

1. placez la lèchefrite au gradin 1;
2. placez le berceau au gradin 3 et encastrer le bout arrière de la broche dans le trou situé au fond de l'enceinte;
3. Actionnez le tournebroche en sélectionnant les icônes  ou .

! Quand le programme  est lancé, le tournebroche s'arrête dès ouverture de la porte du four.

Programmer la cuisson

! La programmation n'est possible qu'après avoir sélectionné un programme de cuisson.

Programmer la durée

Appuyez sur l'icône , puis :

1. Réglez en appuyant sur les icônes de gauche "+" et "-".
 2. Appuyez sur l'icône  pour mémoriser la sélection.
 3. Appuyez sur l'icône "START" pour activer la programmation.
 4. Un signal sonore indique que le temps est écoulé et l'afficheur TEMPERATURE affiche END.
- Exemple : il est 9h00 et vous souhaitez déterminer une durée de 1h15. Le programme s'arrête automatiquement à 10h15.

Programmer une cuisson différée

1. Appuyez sur la touche  et suivez la procédure de 1 à 4 décrite pour la durée.
 2. Appuyez ensuite sur l'icône  et réglez l'heure de fin de cuisson en appuyant sur les icônes de gauche "+" et "-".
 3. Appuyez sur l'icône  pour mémoriser la sélection.
 4. Appuyez sur l'icône "START" pour activer la programmation.
 5. Un signal sonore indique que le temps est écoulé et l'afficheur TEMPERATURE affiche END.
- Exemple : il est 9h00, vous programmez une durée 1h15 et fixez l'heure de fin à 12h30. Le programme démarre automatiquement à 11h15.

Les icônes  et  clignotent pour signaler qu'une programmation a été lancée. L'afficheur HEURE et DUREE affiche à tour de rôle l'heure de fin de cuisson et la durée.

Pour annuler une programmation, appuyez sur l'icône "STOP".

! La sélection d'une cuisson active l'icône , mais pas l'icône . La sélection de la durée active l'icône  et vous pouvez programmer une cuisson différée.

Conseils de cuisson

! Pour vos cuissons ventilées n'utilisez pas les gradins 1 et 5 : ils sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler vos mets délicats.

! Pour vos cuissons BARBECUE et GRATIN, notamment au tournebroche, placez la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson.

MULTICUISSON

- Utilisez les gradins 2 et 4 et placez au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placez la lèchefrite en bas et la grille en haut.

BARBECUE

- Placez la grille au gradin 3 ou 4, enfournez vos plats au milieu de la grille.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau d'énergie maximum. Ne vous inquiétez pas si la résistance de voûte n'est pas allumée en permanence : son fonctionnement est contrôlé par un thermostat.

FOUR PIZZA

- Utilisez un plat en aluminium léger et enfournez-le sur la grille du four. Si vous utilisez la lèchefrite, vous prolongerez le temps de cuisson et obtiendrez difficilement une pizza croustillante.
- Si vos pizzas sont bien garnies, n'ajoutez la mozzarella qu'à mi-cuisson.

Tableau de cuisson

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement	Préchauffage (minutes)	Température préconisée	Durée cuisson (minutes)
Four Tradition	Canard	1	3	15	200	65-75
	Rôti de veau ou de bœuf	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (pâte brisée)	-	3	15	180	15-20
	Tartes	1	3	15	180	30-35
Multicuisson	Pizza (sur 2 niveaux)	1	2 e 4	15	230	15-20
	Lasagnes	1	3	10	180	30-35
	Agneau	1	2	10	180	40-45
	Poulet rôti + pommes de terre	1+1	2 e 4	15	200	60-70
	Maquereau	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Profiteroles (sur 2 niveaux)	0.5	2 e 4	10	190	20-25
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0.5	2 e 4	10	180	10-15
	Génoise (sur 1 niveau)	0.5	2	10	170	15-20
	Génoise (sur 2 niveaux)	1	2 e 4	10	170	20-25
	Tartes salées	1.5	3	15	200	25-30
	Avec tournebroche (si votre appareil en est équipé)					
Barbecue	Soles et seiches	0.7	4	-	100%	10-12
	Brochettes de calmars et de crevettes	0.6	4	-	100%	8-10
	Seiches	0.6	4	-	100%	10-15
	Tranches de colin	0.8	4	-	100%	10-15
	Légumes grillés	0.4	3 o 4	-	100%	15-20
	Steaks de veau	0.8	4	-	100%	15-20
	Saucisses	0.6	4	-	100%	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	100%	10-12
	Maquereaux	1	4	-	100%	15-20
	Croque-monsieur ou toasts	n.° 4 e 6	4	-	100%	3-5
	Avec tournebroche (si votre appareil en est équipé)					
	Veau à la broche	1.0	-	-	100%	80-90
Gratin	Poulet à la broche	1.5	-	-	100%	70-80
	Agneau à la broche	1.0	-	-	100%	70-80
	Poulet grillé	1.5	2	10	200	55-60
	Seiches	1.5	2	10	200	30-35
	Avec tournebroche (si votre appareil en est équipé)					
	Veau à la broche	1.5	-	10	200	70-80
	Agneau à la broche	1.5	-	10	200	70-75
	Poulet (à la broche) + pommes de terre (sur plateau émaillé)	-	2	10	200	70-75
	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	10	220	25-30
	Poulet	1	2 o 3	10	180	60-70
	Avec tournebroche (si votre appareil en est équipé)					
Four Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	10	220	25-30
	Poulet	1	2 o 3	10	180	60-70
	Tartes	0.5	3	15	180	20-30
	Tarte aux fruits	1	2 o 3	15	180	40-45
	Plum-cake	0.7	3	15	180	40-50
	Génoise	0.5	3	15	160	25-30
	Crêpes farcies (sur 2 niveaux)	1.2	2 e 4	15	200	30-35
	Petits gâteaux (sur 2 niveaux)	0.6	2 e 4	15	190	20-25
	Friands au fromage (sur 2 niveaux)	0.4	2 e 4	15	210	15-20
	Profiteroles (sur 3 niveaux)	0.7	Gradins n°1,3 et 5	15	180	20-25
	Biscuits (sur 3 niveaux)	0.7	Gradins n°1,3 et 5	15	180	20-25
Four Pâtisserie	Meringues (sur 3 niveaux)	0.5	Gradins n°1,3 et 5	15	90	180
	Surgelés					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Mélange de courgettes et crevettes en croûte	0.4	2	-	200	20
	Feuilleté aux épinards	0.5	2	-	220	30-35
	Chaussons	0.3	2	-	200	25
	Lasagnes	0.5	2	-	200	35
	Petits pains dorés	0.4	2	-	180	25-30
	Poulet en morceaux	0.4	2	-	220	15-20
	Précuits					
	Ailes de poulet dorées	0.4	2	-	200	20-25
	Aliments Frais					
Fast cooking	Biscuits (pâte brisée)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum-cake	0.6	2	-	180	45
	Friands au fromage	0.2	2	-	210	10-12
	Levage de pâtes à base de levure de boulanger (brioches, pain, tarte au sucre, croissants, etc.)					
étuve						

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Pour déplacer l'appareil, servez-vous des poignées prévues à cet effet sur les côtés du four.
- Ne touchez pas à l'appareil pieds nus ou si vos mains ou pieds sont mouillés ou humides
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi.
- **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties du four deviennent très chaudes. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- Evitez que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Saisissez toujours la poignée en son milieu : elle risque d'être très chaude à ses extrémités.
- Utilisez toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir des plats du four.
- Ne tapissez jamais la sole du four de papier aluminium.
- Ne rangez pas de matériel inflammable à l'intérieur du four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Ne tirez surtout pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.

- N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayez en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contactez le service d'Assistance (*voir Assistance*).
- Ne posez pas d'objets lourds sur la porte du four ouverte.

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

Economies et respect de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utilisez autant que possible votre four pendant les heures creuses surtout pour le nettoyage pyrolyse. Les options de programmation des cuissons et plus particulièrement la "cuisson différée" (*voir Programmes*) et le "nettoyage automatique différé" (*voir Nettoyage et entretien*), vous permettent de vous organiser en ce sens.
- Pour vos cuissons au BARBECUE et GRATIN, nous vous conseillons de garder la porte du four fermée: Vous obtiendrez de meilleurs résultats tout en faisant de sensibles économies d'énergie (10% environ).
- Gardez toujours les joints propres et en bon état pour qu'ils adhèrent bien à la porte et ne causent pas de déperditions de chaleur.

Nettoyage et entretien

FR

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

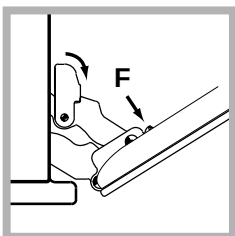
- Nettoyez l'extérieur émaillé ou inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utilisez des produits spéciaux. Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. N'utilisez ni poudres abrasives ni produits corrosifs.
- Nettoyez l'enceinte du four après toute utilisation, quand il est encore tiède. Utilisez de l'eau chaude et du détergent, rincez et séchez avec un chiffon doux. Évitez tout produit abrasif.
- Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante y compris en lave-vaisselle.

Nettoyage de la porte

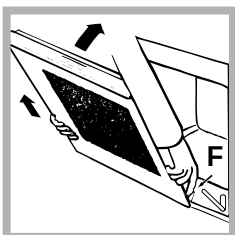
Nettoyez la vitre de la porte à l'aide d'éponges et de produits non abrasifs et séchez avec un chiffon doux. Pour nettoyer plus à fond, vous pouvez déposer la porte du four :



1. ouvrez complètement la porte (*voir figure*);



2. soulevez et faites pivoter les leviers situés sur les deux charnières (*voir figure*);



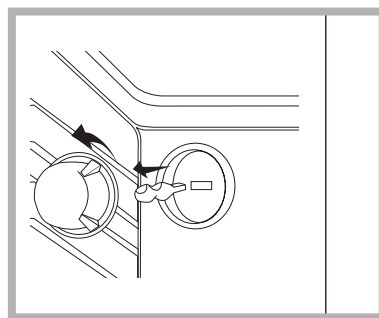
3. saisissez la porte par les côtés, refermez-la lentement mais pas complètement. Appuyez sur les arrêts "F", puis tirez la porte vers vous en la dégageant de ses charnières (*voir figure*). Remontez la porte en refaisant en sens inverse les mêmes opérations.

Contrôle des joints

Contrôlez périodiquement l'état du joint autour de la porte du four. S'il est abîmé, adressez-vous au service après-vente le plus proche de votre domicile (*voir Assistance*). Mieux vaut ne pas utiliser le four tant qu'il n'est pas réparé.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage

Pour changer l'ampoule d'éclairage du four :



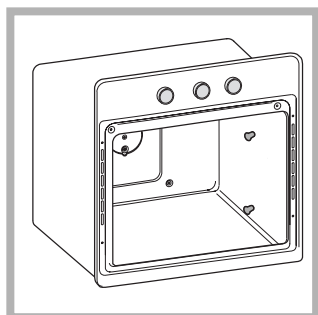
1. Dévissez le couvercle en verre du boîtier de la lampe.
2. Enlevez l'ampoule et remplacez-la par une autre de même type : ampoule halogène tension 230V, puissance 25 W, culot G 9.
3. Remontez le couvercle à sa place (*voir figure*).

! Ne touchez surtout pas l'ampoule les mains nues.

Montage du Kit glissières

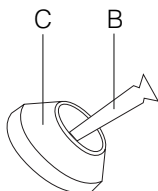
Pour monter les glissières :

FR

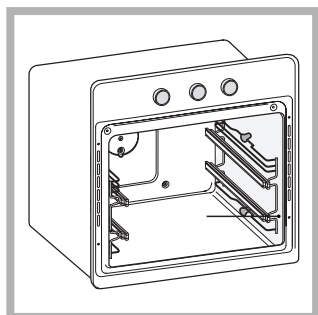


1. Dévissez les deux vis A (*voir figure*). Si le four est équipé de panneaux autonettoyants, il faut les déposer momentanément.

2. Remplacez les vis A par les vis et entretoises (B+C) fournies dans le kit.



3. Vissez les nouvelles vis B et les entretoises C en n'oubliant pas de remonter les panneaux autonettoyants.



4. Fixez les deux dispositifs de fixation D de la glissière dans les trous prévus sur les parois du four (*voir figure*). Les trous pour la glissière de gauche sont placés en haut tandis que les trous pour celle de droite sont placés en bas.

5. Encastrez enfin la glissière sur l'entretoise C.

Assistance

FR

Attention :

L'appareil monte un système d'autotest qui permet de détecter toute anomalie de fonctionnement. Ces anomalies sont affichées sous la forme : "ER" suivi de chiffres. Contactez alors un service d'assistance technique.

Instrucciones para el uso

HORNO

IT

Italiano, 1

GB

English, 13

FR

Français, 25

ES

Espanol, 37

PT

Portuges, 49

FZ1002.1

FZ1002.1 IX

FZ1002 C.2

FZ1002 C.2 IX

Sumario

ES

Instalación, 38-39

Ubicación

Conexión eléctrica

Placa de características

Descripción del aparato, 40

Vista en conjunto

Panel de control

Puesta en marcha y uso, 41

Programar el reloj y el temporizador

Poner en marcha el horno

Bloqueo de los mandos

Modalidad DEMO

Programas, 42-44

Programas de cocción

Programar la cocción

Consejos prácticos de cocción

Tabla de cocción

Precauciones y consejos, 45

Seguridad general

Eliminación

Ahorrar y respetar el ambiente

Mantenimiento y cuidados, 46

Excluir la corriente eléctrica

Limpiar el aparato

Limpiar la puerta

Sustituir la bombilla

Montaje del Kit Guías Deslizables, 47

Asistencia, 48



ARISTON

Instalación

ES

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

Ubicación

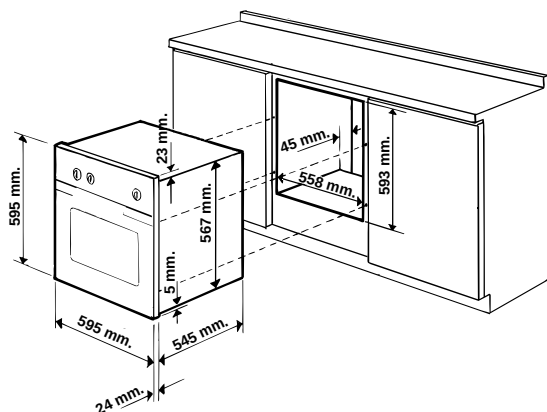
! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar según las normas para la recolección de residuos (*ver Precauciones y consejos*).

! La instalación se debe realizar según estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

Empotramiento

Para garantizar un buen funcionamiento del aparato es necesario que el mueble tenga las características adecuadas:

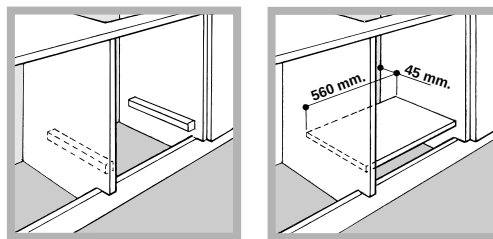
- los paneles adyacentes al horno deben ser de materiales resistentes al calor;
- en el caso de muebles de madera chapeada, las colas deben ser resistentes a una temperatura de 100°C.
- para empotrar el horno, tanto cuando se instala **bajo encimera** (*ver la figura*) como en **columna**, el mueble debe tener las siguientes dimensiones:



! Una vez empotrado el aparato no se deben permitir contactos con las partes eléctricas. El consumo declarado en la placa de características fue medido en una instalación de este tipo.

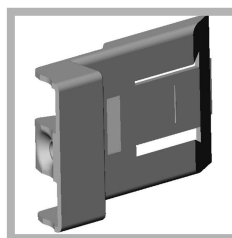
Aireación

Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del hueco para el horno. Es preferible instalar el horno apoyado sobre dos listeles de madera o sobre una superficie continua que tenga una abertura de 45 x 560 mm. como mínimo (*ver las figuras*).

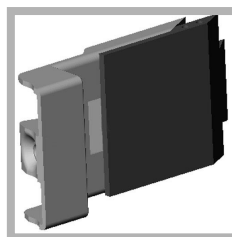


Centrado y fijación

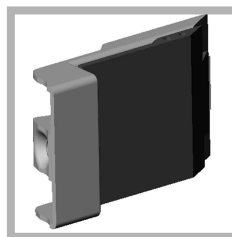
Regule los 4 tacos ubicados en la parte lateral del horno en coincidencia con los 4 orificios que se encuentran en el marco, según el espesor del costado del mueble:



espesor de 20 mm: quite la parte móvil del taco (*ver la figura*);



espesor de 18 mm: utilice la primera ranura, ya predispuesta por el fabricante (*ver la figura*);



espesor de 16 mm: utilice la segunda ranura (*ver la figura*).

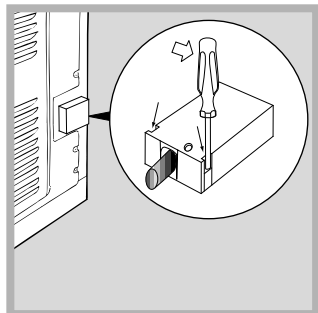
Para fijar el aparato al mueble: abra la puerta del horno y enrosque 4 tornillos para madera en los 4 orificios del marco.

! Todas las partes que garantizan la protección se deben fijar de modo tal que no puedan ser quitadas sin la ayuda de una herramienta.

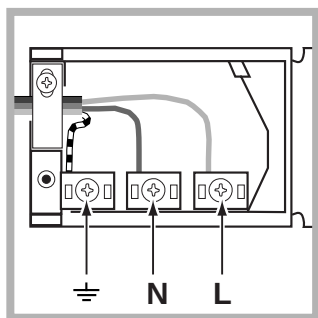
Conexión eléctrica

! Los hornos dotados de cable de alimentación tripolar, son fabricados para funcionar con corriente alterna a la tensión y frecuencia indicadas en la placa de características que se encuentra en el aparato (*ver a continuación*).

Montaje del cable de alimentación eléctrica



1. Abra el panel de bornes haciendo palanca con un destornillador sobre las lengüetas laterales de la tapa: tire y quítela (*ver la figura*).



2. Instalación del cable de alimentación eléctrica: desenrosque el tornillo de la mordaza de terminal de cable y los tres tornillos de los contactos L-N-⏏ y luego fije los cables debajo de las cabezas de los tornillos respetando los colores

Azul (N), Marrón (L), Amarillo-Verde ⏏ (*ver la figura*).

3. Fije el cable en el correspondiente sujetacable.
4. Cierre la tapa del panel de bornes.

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características (*ver al costado*). En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.

! El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características (*ver más abajo*);
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores contenidos en la placa de características (*ver más abajo*);
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones o tomas múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe ser plegado ni comprimido.

! El cable debe ser controlado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados (*ver Asistencia*).

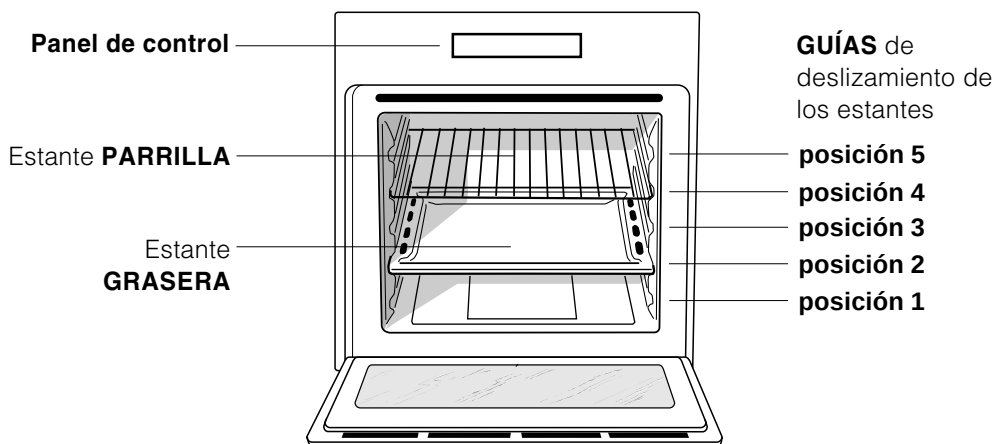
! La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas.

PLACA DE CARACTERÍSTICAS	
Dimensiones	longitud 37,5 cm. altura 32 cm. profundidad 41,5 cm.
Volumen	Litros 50
Collegamenti elettrici	tensión 220-230V ~ 50Hz / potencia máxima absorbida 2800W
ENERGY LABEL	Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energía por convección Natural – función de calentamiento:  Tradicional; Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada - función de calentamiento:  Pastelería.
 	Este aparato es conforme a las siguientes Normas Comunitarias: - 73/23/CEE del 19/02/73 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones - 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones - 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones - 2002/96/CE

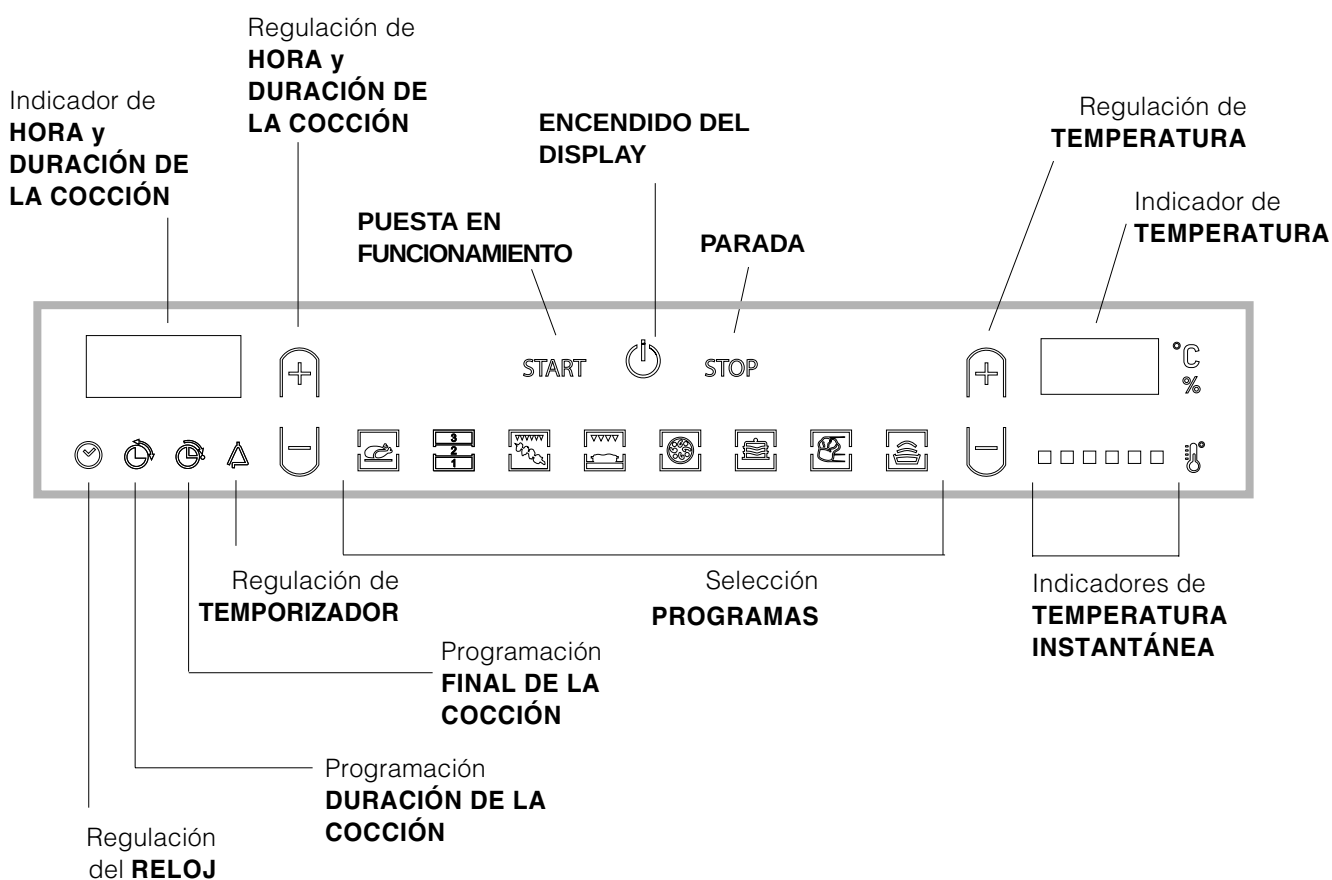
Descripción del aparato

ES

Vista en conjunto



Panel de control



Puesta en funcionamiento y uso



ES

! La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío durante media hora aproximadamente con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta del horno y airee el ambiente. El olor que se advierte es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

! “Bloqueo de los mandos” y “Modalidad DEMO” se pueden activar/desactivar aún si el panel de control está apagado.

Bloqueo de los mandos

Para bloquear los mandos que regulan el horno, mantenga presionados durante 5 segundos los iconos



. Se emitirá una señal sonora y el display TEMPERATURA visualizará “r-0”.

Púselos nuevamente para desbloquear los mandos. El icono “STOP” está siempre activo.

Modalidad Demo

El horno tiene la posibilidad de funcionar en modalidad DEMO: se desactivan todos los elementos calentadores pero se dejan operativos los mandos.

Para activar la modalidad DEMO, pulse simultáneamente los iconos , ,  y . Se emitirá una señal sonora y los dos display visualizarán “demo” “on”. Púselos nuevamente para desactivar dicha modalidad: se emitirá una señal sonora y los display visualizarán “demo” “off”.

Programar el reloj y el temporizador

Después de la conexión a la red eléctrica o después de un corte de corriente, centellea el icono .

Para modificar la hora:

1. pulse el icono .
2. fije la hora utilizando los iconos “+” y “-” ubicados a la izquierda;
3. pulse nuevamente el icono .
4. fije los minutos utilizando los iconos “+” y “-” ubicados a la izquierda;

Para actualizar la hora, utilice el panel de control pulsando el icono ; pulse el icono  y siga el procedimiento indicado.

El temporizador es un contador de minutos: cuando se ha cumplido el tiempo, emite una señal sonora que se detiene después de un minuto o pulsando un icono activo.

Para programar el temporizador, pulse el icono  y siga el procedimiento indicado para el reloj. El icono  indica que el temporizador está funcionando.

! El temporizador no controla ni el encendido ni el apagado del horno.

Poner en funcionamiento el horno

1. Encienda el panel de control pulsando el icono .
2. Pulse el icono del programa de cocción deseado. Los display visualizan la duración y la temperatura asociada al programa.
3. Pulse el icono “START”.
4. El horno entra en la fase de precalentamiento, los indicadores de temperatura instantánea se iluminan de color rojo. Es posible modificar la temperatura pulsando los iconos “+” y “-” ubicados a la derecha.
3. Una señal sonora y el encendido de todos los indicadores de temperatura instantánea indican que el precalentamiento ha finalizado: introduzca los alimentos que debe cocinar.
4. Durante la cocción es posible:
 - modificar la temperatura pulsando los iconos “+” y “-” ubicados a la derecha;
 - programar la duración de una cocción (*ver Programas*);
 - interrumpir la cocción pulsando el icono “STOP”.
5. Después de dos horas, el horno se apaga automáticamente: dicho tiempo ha sido fijado por motivos de seguridad en todos los programas de cocción. Es posible modificar la duración de la cocción (*ver Programas*).
6. En el caso de interrupción de la corriente eléctrica, si la temperatura del horno no descendió demasiado, el aparato posee un sistema que reactiva el programa desde el punto en el cual fue interrumpido. En cambio, las programaciones que están esperando comenzar, no se restablecen cuando retorna la corriente y deben volver a ser programadas.

! En los programas COCCIÓN RÁPIDA y BARBACOA no está previsto el precalentamiento.

! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte.

! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.

Ventilación de enfriamiento

Para lograr una disminución de la temperatura externa, un ventilador de enfriamiento genera un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno. En el programa COCCIÓN RÁPIDA el ventilador se activa automáticamente después de diez minutos del comienzo. En el programa PASTELERÍA comienza a funcionar sólo cuando el horno está caliente. Al comienzo del programa FAST CLEAN el ventilador funciona a baja velocidad.

! Al final de la cocción, el ventilador permanece en funcionamiento hasta que el horno esté suficientemente frío.

Programas

ES

Programas de cocción

! Todos los programas de cocción tienen una temperatura de cocción prefijada. La misma se puede regular manualmente eligiendo un valor entre 40°C y 250°C. En el programa BARBACOA el valor prefijado es un nivel de potencia expresado en %. Dicho valor también puede ser regulado manualmente.



Programa HORNO TRADICIÓN

Se encienden los dos elementos calentadores inferior y superior. Con esta cocción tradicional es mejor utilizar un solo estante: si se utilizan varios estantes se produce una mala distribución de la temperatura.



Programa MULTICOCCIÓN

Se encienden todos los elementos calentadores (superior, inferior y circular) y se pone en funcionamiento el ventilador. Debido a que el calor es constante en todo el horno, el aire cocina y tuesta la comida de modo uniforme. Es posible utilizar hasta un máximo de dos estantes simultáneamente.



Programa BARBACOA

Se enciende el elemento calentador superior y se pone en funcionamiento el asador automático (cuando existe). Pulsando los iconos "+" y "-" ubicados a la derecha, el display TEMPERATURA indicará los posibles niveles de potencia que van de 50% a 100%. La temperatura elevada y directa del grill es aconsejada para los alimentos que necesitan de una temperatura superficial alta. Realice las cocciones con la puerta del horno semiabierta salvo en el caso de una cocción con asador automático.



Programa GRATIN

Se enciende el elemento calentador superior y se ponen en funcionamiento el ventilador y el asador automático (cuando existe). Une a la irradiación térmica unidireccional, la circulación forzada del aire en el interior del horno. Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor. Realice las cocciones con la puerta del horno cerrada.



Programa HORNO PIZZA

Se encienden los elementos calentadores inferior y circular y se pone en funcionamiento el ventilador. Esta combinación permite un rápido calentamiento del horno, con un fuerte aporte de calor preferentemente desde abajo. Cuando se utilice más de un estante a la vez, en la mitad de la cocción es necesario intercambiar su posición.



Programa HORNO PASTELERÍA

Se enciende el elemento calentador posterior y se pone en funcionamiento el ventilador garantizando un calor suave y uniforme en el interior del horno. Este programa es aconsejable para la cocción de alimentos delicados (por ej. las tortas que necesitan leudado) y algunas preparaciones "mignon" en 3 niveles simultáneamente.



Programa COCINA RÁPIDA

Se encienden los elementos calentadores y se pone en funcionamiento el ventilador ofreciendo un calor constante y uniforme.

El programa no necesita precalentamiento. Este programa es particularmente indicado para cocciones veloces de alimentos congelados o precocidos. Los mejores resultados se obtienen utilizando un solo estante.



Programa LEUDADO

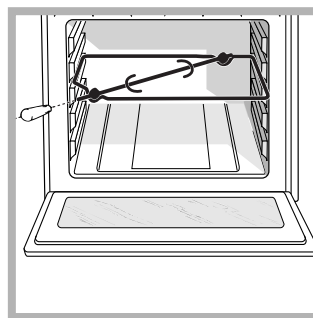
El horno alcanza y mantiene una temperatura de 40°C que no se puede modificar. Este programa es ideal para leudar los amasijos que contienen levadura natural.



Programa FAST CLEAN

Es el programa de limpieza automática e integral del horno mediante pirólisis (*ver Mantenimiento y cuidados*).

El asador automático (sólo en algunos modelos)



Para accionar el asador automático (*ver la figura*) proceda del siguiente modo:

1. coloque la grasera en la posición 1;
2. coloque el sostén del asador automático en la posición 3 e introduzca el espetón en el orificio correspondiente ubicado en la pared posterior del horno;
3. accione el asador automático seleccionando los iconos  o .

! Una vez que el programa  ha comenzado, si se abre la puerta, el asador automático se detiene.

Programar la cocción

! La programación es posible sólo después de haber seleccionado un programa de cocción.

Programar la duración

Pulse el icono  y luego:

1. Regule pulsando los iconos "+" y "-" ubicados a la izquierda.
 2. Pulsando el icono  se memoriza el valor fijado.
 3. Pulse el icono "START" para activar la programación.
 4. Una vez cumplido ese tiempo, en el display TEMPERATURA aparece la palabra END y se emite una señal sonora.
- Ejemplo: son las 9:00 horas y se programa una duración de 1 hora y 15 minutos. El programa se detiene automáticamente a las 10:15 horas.

Programar una cocción retrasada

1. Pulse el icono  y siga el procedimiento desde el punto 1 al 4 descrito para la duración.
 2. Luego pulse el icono  y fije la hora de finalización pulsando los iconos "+" y "-" ubicados a la izquierda.
 3. Pulsando el icono  se memoriza el valor fijado.
 4. Pulse el icono "START" para activar la programación.
 5. Una vez cumplido ese tiempo, en el display TEMPERATURA aparece la palabra END y se emite una señal sonora.
- Ejemplo: son las 9:00 horas, se programa una duración de 1 hora y 15 minutos y las 12:30 como hora de finalización. El programa comenzará automáticamente a las 11:15 horas.

Los iconos  y  centellean para indicar que se ha realizado una programación. En el display HORA y DURACIÓN se visualizan alternativamente la hora de finalización de la cocción y la duración. Para anular una programación pulse el icono "STOP".

! Seleccionando una cocción se activa el icono , pero no el icono . Seleccionando la duración, el icono  se activa y es posible programar una cocción retrasada.

Consejos prácticos de cocción

! En las cocciones ventiladas no utilice las posiciones 1 y 5: son las que reciben directamente el aire caliente lo cual podría provocar quemaduras de las comidas delicadas.

! En las cocciones BARBACOA y GRATIN, si se utiliza el asador automático, coloque la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas).

MULTICOCCIÓN

- Utilice las posiciones 2 y 4 colocando en la 2 los alimentos que requieren mayor calor.
- Coloque la grasera abajo y la parrilla arriba.

BARBACOA

- Introduzca la parrilla en la posición 3 o 4 y coloque los alimentos en el centro de la parrilla.
- Se aconseja fijar el nivel de energía al máximo. No se alarme si la resistencia superior no permanece constantemente encendida: su funcionamiento está controlado por un termostato.

HORNO PIZZA

- Utilice una bandeja para pizza de aluminio liviano apoyándola sobre la parrilla suministrada con el horno. Utilizando la grasera se aumenta el tiempo de cocción y difícilmente se obtiene una pizza crocante.
- En el caso de pizzas muy condimentadas es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción.

Tabla de cocción

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posición de los estantes	Precalentamiento (minutos)	Temperatura aconsejada	Duración de la cocción (minutos)
Horno Tradicional	Pato	1	3	15	200	65-75
	Asado de ternera o de vaca	1	3	15	200	70-75
	Asado de cerdo	1	3	15	200	70-80
	Bizcochos (de pastaflora)	-	3	15	180	15-20
	Tortas glaseadas	1	3	15	180	30-35
Multicocción	Pizza (en 2 niveles)	1	2 y 4	15	230	15-20
	Lasañas	1	3	10	180	30-35
	Cordero	1	2	10	180	40-45
	Pollo asado + patatas	1+1	2 y 4	15	200	60-70
	Caballa	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Hojaldre relleno con crema (en 2 niveles)	0.5	2 y 4	10	190	20-25
	Bizcochos (en 2 niveles)	0.5	2 y 4	10	180	10-15
	Bizcocho (en 1 nivel)	0.5	2	10	170	15-20
	Bizcocho (en 2 niveles)	1	2 y 4	10	170	20-25
	Tortas saladas	1.5	3	15	200	25-30
Barbacoa	Lenguados y sepias	0.7	4	-	100%	10-12
	Broquetas de calamares y cangrejos	0.6	4	-	100%	8-10
	Sepias	0.6	4	-	100%	10-15
	Filete de merluza	0.8	4	-	100%	10-15
	Verduras a la parrilla	0.4	3 o 4	-	100%	15-20
	Bistec de ternera	0.8	4	-	100%	15-20
	Salchichas	0.6	4	-	100%	15-20
	Hamburguesas	0.6	4	-	100%	10-12
	Caballa	1	4	-	100%	15-20
	Bocadillo caliente con jamón y queso (o pan tostado)	n.º 4 y 6	4	-	100%	3-5
	Con asador automático (cuando existe)					
	Asado de ternera	1.0	-	-	100%	80-90
	Pollo asado	1.5	-	-	100%	70-80
	Cordero asado	1.0	-	-	100%	70-80
Gratin	Pollo a la parrilla	1.5	2	10	200	55-60
	Sepias	1.5	2	10	200	30-35
	Con asador automático (cuando existe)					
	Asado de ternera	1.5	-	10	200	70-80
	Cordero asado	1.5	-	10	200	70-80
	Pollo (asado) + patatas (en la grasera)	1.5	-	10	200	70-75
Horno Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Asado de ternera o de vaca	1	2	10	220	25-30
	Pollo	1	2 o 3	10	180	60-70
Horno Pastelería	Tortas glaseadas	0.5	3	15	180	20-30
	Torta de fruta	1	2 o 3	15	180	40-45
	Plum-cake	0.7	3	15	180	40-50
	Bizcocho	0.5	3	15	160	25-30
	Creps rellenos (en 2 niveles)	1.2	2 y 4	15	200	30-35
	Tortas pequeñas (en 2 niveles)	0.6	2 y 4	15	190	20-25
	Bizcochitos salados de hojaldre y queso (en 2 niveles)	0.4	2 y 4	15	210	15-20
	Hojaldre relleno con crema (en 3 niveles)	0.7	1 y 3 y 5	15	180	20-25
	Bizcochos (en 3 niveles)	0.7	1 y 3 y 5	15	180	20-25
	Merengue (en 3 niveles)	0.5	1 y 3 y 5	15	90	180
Cocción rápida	Alimentos congelados					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Mixto de calabacín y cangrejos	0.4	2	-	200	20
	Torta rústica de espinaca	0.5	2	-	220	30-35
	Panzerotti (raviolos grandes italianos)	0.3	2	-	200	25
	Lasañas	0.5	2	-	200	35
	Panecillos dorados	0.4	2	-	180	25-30
	Bocaditos de pollo	0.4	2	-	220	15-20
	Precocidos					
	Alas de pollo doradas	0.4	2	-	200	20-25
	Alimentos Frescos					
	Bizcochos (de pastaflora)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum-cake	0.6	2	-	180	45
	Bizcochitos salados de hojaldre y queso	0.2	2	-	210	10-12
Leudado	Leudado de los amasijos con levadura natural (brioche, pan, torta de azúcar, croissant, etc.					

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- El aparato ha sido concebido para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está reparado porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- Para mover el aparato utilice siempre las manijas correspondientes ubicadas en los costados del horno.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual.
- **Durante el uso del aparato los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga alejados a los niños.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Tome la manija de apertura de la puerta en el centro: a los costados podría estar caliente.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No revista el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No coloque materiales inflamables en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente podría incendiarse.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino asiendo el enchufe.

- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame a la Asistencia (*ver Asistencia*).
- No apoye objetos pesados sobre la puerta del horno abierta.

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de ese modo los embalajes podrán volver a utilizarse.
- En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.
El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

Ahorrar y respetar el ambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora reduciendo la carga de absorción de las empresas eléctricas. Las opciones de programación, en especial, la "cocción retrasada" (*ver Programas*) y la "limpieza automática retrasada" (*ver Mantenimiento y cuidados*), permiten organizarse en ese sentido.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones al BARBECUE y GRATIN con la puerta cerrada: ya sea para obtener mejores resultados como para un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga eficientes y limpias las juntas para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

Mantenimiento y cuidados

ES

Excluir la corriente eléctrica

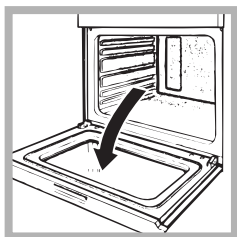
Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la alimentación eléctrica.

Limpiar el aparato

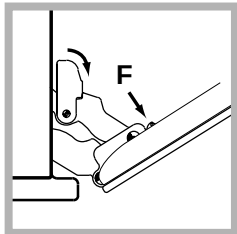
- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja embebida en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.
- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite los productos abrasivos.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla (incluso en lavavajilla).

Limpiar la puerta

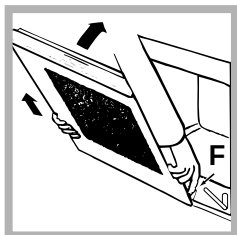
Limpie el vidrio de la puerta del horno utilizando productos y esponjas no abrasivos y séquelo con un paño suave. Para realizar una limpieza más profunda es posible extraer la puerta del horno:



1. para ello, abra completamente la puerta (*ver la figura*);



2. alce y gire las palancas ubicadas en las dos bisagras (*ver la figura*);



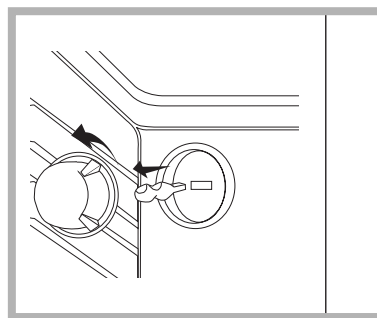
3. tome la puerta de los dos lados externos y ciérrela lentamente pero no completamente; Presione los sujetadores "F", luego tire la puerta hacia sí, extrayéndola de las bisagras (*ver la figura*). Vuelva a colocar la puerta siguiendo el mismo procedimiento pero en sentido contrario.

Controle las juntas

Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada llame al Centro de Asistencia más cercano (*ver Asistencia*). Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

Sustituir la bombilla

Para sustituir la bombilla de iluminación del horno:

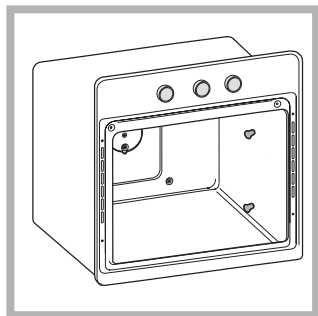


1. Desenrosque la tapa de vidrio del portalámpara.
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una similar: lámpara halógena tensión 230V, potencia de 25 W, casquillo G 9.
3. Vuelva a colocar la tapa (*ver la figura*).

Montaje del Kit Guías Deslizables

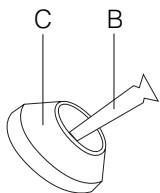
Para montar las guías deslizables:

ES

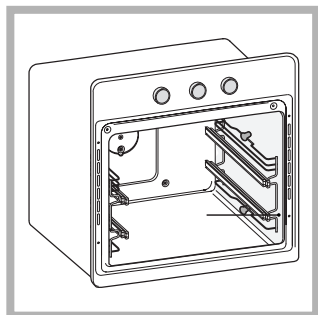


1. Desenrosque los dos tornillos A (*ver la figura*). Si el horno posee paneles autolimpiantes, los mismos quedarán momentáneamente desmontados.

2. Sustituya los tornillos A con los tornillos y los distanciadores (B+C) suministrados en el kit.



3. Enrosque los nuevos tornillos B y los correspondientes distanciadores C y vuelva a colocar los paneles autolimpiantes.



4. Fije los dos encastrados D de la guía en los orificios correspondientes ubicados en las paredes del horno (*ver la figura*). Los orificios para la guía izquierda están ubicados arriba, mientras los orificios para la guía derecha están abajo.

5. Por último, encastre la guía en el distanciador C.

Asistencia

ES

Atención:

El aparato está dotado de un sistema de diagnóstico que permite detectar problemas de funcionamiento. Los mismos se comunican en el display mediante mensajes como: “ER” seguido por números.
En esos casos es necesaria la intervención de la asistencia técnica.

Instruções para utilização

FORNO

IT

Italiano, 1

GB

English, 13

FR

Français, 25

ES

Espanol, 37

PT

Portuges, 49

FZ1002.1

FZ1002.1 IX

FZ1002 C.2

FZ1002 C.2 IX

Índice

PT

Instalação, 50-51

Posicionamento
Ligação eléctrica
Placa de identificação

Descrição do aparelho, 52

Vista de conjunto
Painel de comandos

Início e utilização, 53

Acertar o relógio e o timer
Início do forno
Bloqueio de comandos
Modo DEMO

Programas, 54-56

Programas de cozedura
Programação da cozedura
Conselhos práticos para cozedura
Tabela de cozedura

Precauções e conselhos, 57

Segurança geral
Eliminação
Economia e respeito do meio ambiente

Manutenção e cuidados, 58

Desligar a corrente eléctrica
Limpeza do aparelho
Limpeza da porta
Substituição da lâmpada

Montagem do Kit Guias correções, 59

Assistência técnica, 60



ARISTON

Instalação

PT

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.

! Leia com atenção as instruções: nas quais há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

Posicionamento

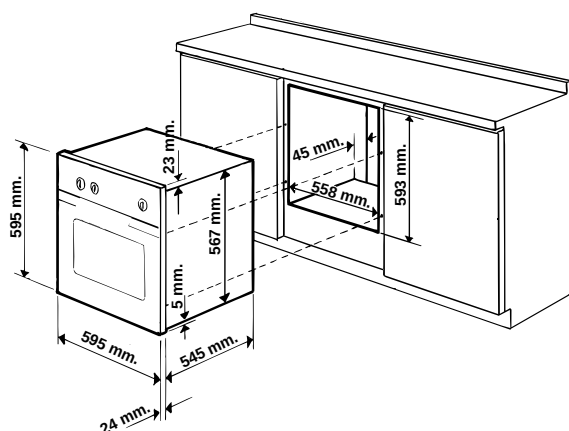
! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (*veja em Precauções e Conselhos*).

! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos pessoais, materiais e a animais.

Encaixe

Para garantir um bom funcionamento do aparelho é necessário que o móvel seja de características adequadas.

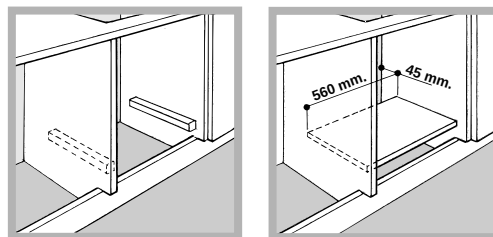
- os painéis adjacentes ao forno devem ser de material resistente ao calor;
- no caso de móveis de madeira contraplacada, as colas devem ser resistentes à temperatura de 100°C.
- para encaixar o forno, quer no caso de instalação **sob uma banca** (*veja a figura*) quer em **coluna**, o móvel deve ter as seguintes medidas:



! Depois de ter encaixado o aparelho, não deve ser possível contacto com as partes eléctricas. As declarações de consumo, indicadas na placa de identificação, foram medidas para este tipo de instalação.

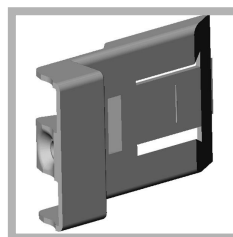
Ventilação

Para garantir uma boa ventilação é necessário eliminar a parede traseira do vão. É preferível instalar o forno de maneira que apoie-se sobre duas ripas de madeira, ou sobre uma tábua com uma abertura de pelo menos 45 x 560 mm. (*veja as figuras*).

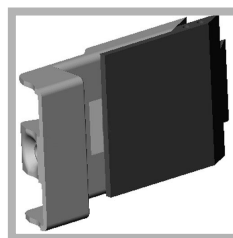


Colocar no centro e prender

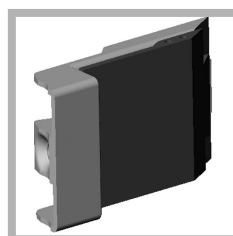
Regule os 4 calços situados aos lados do forno, em correspondência aos 4 furos na moldura ao redor, em função da espessura da lateral do móvel:



20 mm. de espessura: retire a parte móvel do calço (*veja a figura*);



18 mm. de espessura: utilize a primeira cavidade, da maneira já preparada pelo fabricante (*veja a figura*);



16 mm. de espessura: utilize a segunda cavidade (*veja a figura*).

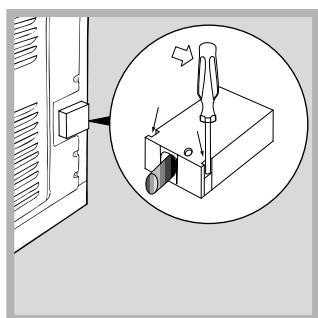
Para prender o aparelho no móvel: abra a porta do forno e atarraxe 4 parafusos na madeira, nos 4 furos situados na moldura ao redor.

! Todos os componentes de garantia da protecção precisam estar presos de modo que não possam ser tirados sem o emprego de uma ferramenta.

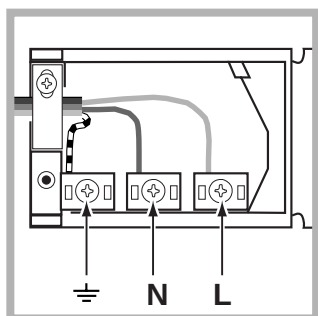
Ligação eléctrica

! Os fornos equipados com cabo de fornecimento com três pólo, são preparados para funcionar com corrente alternada na tensão e frequência de fornecimento indicadas na placa de identificação situada no aparelho (*veja a seguir*).

Montagem do cabo de fornecimento



1. Para abrir a caixa de terminais faça alavanca com uma chave de parafuso nas linguetas aos lados da tampa: puxe e abra a tampa (*veja a figura*).



2. Instale o cabo de alimentação: desatarraxe o parafuso do grampo do cabo e os três parafusos dos contactos L-N- e, em seguida, prenda os fios embaixo das cabeças dos parafusos a obedecer as cores: Azul (N) Castanho (L) Amarelo-Verde (*veja a figura*).

3. Prenda o cabo no respectivo grampo.
4. Feche a tampa da caixa dos terminais.

Ligação à rede do cabo de fornecimento eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas. para a carga indicada na placa de identificação (*veja ao lado*). No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente.

! O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação (*veja a seguir*);
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação (*veja a seguir*);
- a tomada seja compatível com a tomada do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados (*veja a Assistência Técnica*).

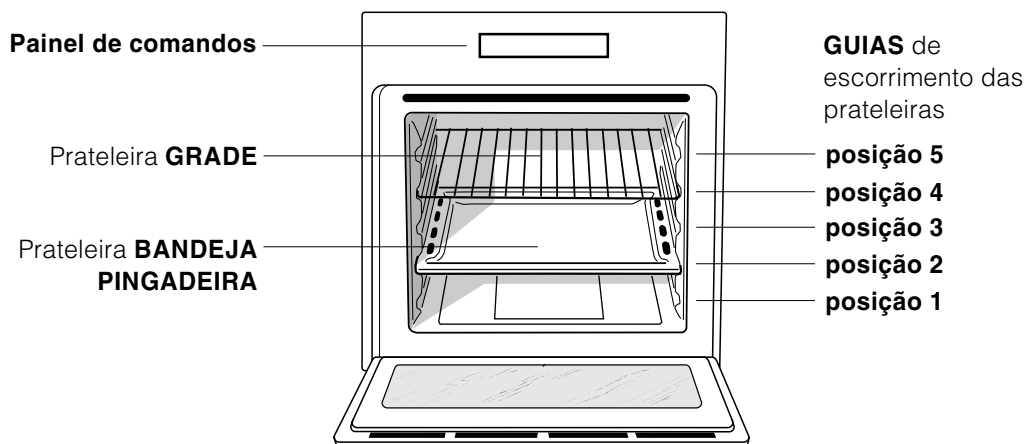
! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

PLACA DAS CARACTERÍSTICAS	
Medidas	largura cm. 37,5 altura cm. 32 profundidade cm. 41,5
Volume	Litros 50
Ligações eléctricas	tensão de 220-230V ~ 50Hz / potência máxima absorvida 2800W
ETIQUETA DE ENERGIA	Directiva 2002/40/CE acerca dos foros eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energia com convecção Natural – função de aquecimento: Tradicional; Consumo de energia da declaração de Classe com convecção Forçada - função de aquecimento: Pastéis
 	Este aparelho é em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia: - 73/23/CEE de 19/02/73 (Baixa Tensão) e posteriores modificações - 89/336/CEE de 03/05/89 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações - 2002/96/CE

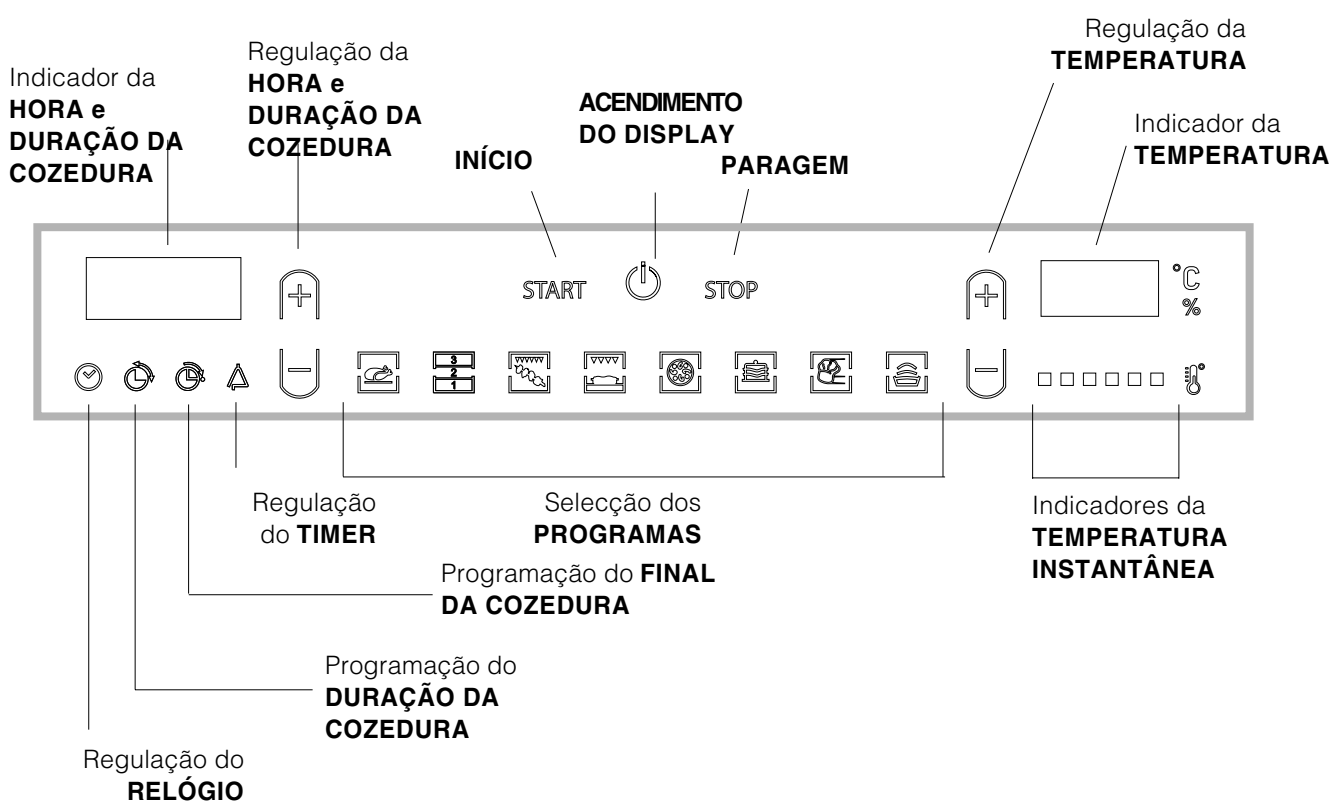
Descrição do aparelho

PT

Vista de conjunto



Painel de comandos



! Quando o acenderem pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar a vácuo o forno pelo menos durante uma hora, com o termostato posto à temperatura máxima e a porta fechada. Pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente é por causa da evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.

! O “Bloqueio de comandos” e o “Modo de DEMO” podem ser activados/desactivados mesmo se o painel de comandos estiver desligado.

Bloqueio de comandos

Para bloquear os comandos que regulam o forno, mantenha 5 segundos premido os ícones  e . Tocará um sinal e no display da TEMPERATURA será visualizado “r-0”. Prima novamente para desbloquear os comandos. O ícone “STOP” permanece sempre activo.

Modo de Demo

Este forno pode funcionar no modo de DEMO: desactivam todos os elementos aquecedores, mas os comandos permanecem operativos. Para activar o modo de DEMO, prima contemporaneamente os ícones , ,  e . Toca um sinal e nos dois displays é visualizado “demo” “on”. Prima outra vez para desactivar este modo: toca um sinal e nos displays é visualizado “demo” “off”.

Acertar o relógio e o timer

Depois de ligar à rede eléctrica ou depois de um corte de corrente o ícone piscará .

Para acertar a hora:

1. prima no ícone ;
2. acerte a hora usando os ícones “+” e “-” situados à esquerda;
3. prima outra vez o ícone ;
4. acerte os minutos usando os ícones “+” e “-” situados à esquerda;

Se for necessário acertar novamente, para obter acesso ao painel de comandos, prima o ícone ; prima o ícone  e obedeça o procedimento indicado.

O timer é um contador de minutos: quando terminar o prazo, toca um sinal acústico, que pára depois de um minuto ou se carregar em qualquer tecla.

Para configurar o timer prima o ícone  e obedeça o procedimento para acertar o relógio. O ícone  indica que o timer está activado.

! O timer não comanda o forno para acender-se nem se apagar.

Início do forno

1. Para obter acesso ao painel de comandos prima o ícone .
2. Prima o ícone do programa de cozedura que desejar. Nos displays será visualizada a duração e temperatura associada ao programa.
3. Prima o ícone “START”.
4. O forno entra na fase de pré-aquecimento, os indicadores de temperatura instantânea acendem-se vermelho. É possível mudar a temperatura se premir os ícones “+” e “-” situados à direita.
3. Toca um sinal e acendem-se todos os indicadores da temperatura instantânea indicam que o pré-aquecimento terminou: coloque dentro os alimentos a serem cozidos.
4. Durante a cozedura é sempre possível:
 - para mudar a temperatura prima os ícones “+” e “-” situados à direita;
 - planeamento da duração de uma cozedura (*veja os Programas*);
 - para interromper a cozedura prima no ícone “STOP”.
5. Depois de passarem duas horas, o forno apaga-se automaticamente: este prazo é pré-configurado por motivos de segurança em todos os programas de cozedura. É possível mudar a duração da cozedura (veja os programas).
6. No caso de uma interrupção do fornecimento eléctrico, se a temperatura do forno não baixar demais, o aparelho é equipado com um sistema que reactiva o programa desde o ponto em que tiver sido interrompido. Por outro lado, as programações para início posterior, não serão reiniciados, quando a alimentação eléctrica for restabelecida, deverão ser programados novamente.

! Para os programas de FAST COOKING e BARBECUE não há aquecimento prévio.

! Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte.

! Coloque sempre os recipientes de cozedura sobre a grade fornecida.

Ventilação de arrefecimento

Para obter uma redução das temperaturas externas, uma ventoinha de arrefecimento gera um jacto de ar que sai entre o painel de comandos e a porta do forno. No programa de FAST COOKING a ventoinha activa-se automaticamente dez minutos depois do início. No programa para PASTÉIS inicia somente quando o forno estiver quente. No início do programa FAST CLEAN a ventoinha funciona com velocidade baixa.

! No final da cozedura, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente.

Programas

PT

Programas de cozedura

! Todos os programas têm uma temperatura de cozedura pré-configurada. Esta temperatura poderá ser regulada manualmente, defina como desejar entre 40°C e 250°C.

No programa de BARBECUE o valor pré-configurado é um nível de potência expresso em %. Também pode ser regulado manualmente.

Programa de **FORNO TRADIÇÃO**

Activam-se os dois elementos aquecedores inferior e superior. Com esta cozedura tradicional é melhor utilizar uma única prateleira: com mais de uma prateleira haverá má distribuição da temperatura.

Programa de **COZEDURA MÚLTIPLA**

Activam-se todos os elementos aquecedores (superior, inferior e circular) e entra em funcionamento a ventoinha. Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme. É possível utilizar até duas prateleiras no máximo contemporaneamente.

Programa de **CHURRASCO**

Activa-se o elemento aquecedor superior e começa a funcionar o espeto rotatório (se houver). Se premir os ícones “+” e “-” situados à direita, o display da TEMPERATURA indicará os níveis de potência que podem ser configurados, que vão desde 50% até 100%. Uma temperatura alta e directa do grill é aconselhada para os alimentos que necessitem de uma alta temperatura superficial. Coza com a porta do forno fechada.

Programa de **GRATIN**

Activa-se o elemento aquecedor superior e começam a funcionar a ventoinha e o espeto rotatório (se houver). Une a irradiação térmica unidirecional com a circulação forçada do ar no interior do forno. Deste modo impede-se a queimadura da superfície dos alimentos ao aumentar-se o poder de penetração do calor. Coza com a porta do forno fechada.

Programa de **FORNO PARA PIZZA**

Activam-se os elementos aquecedores inferior e circular e entra em funcionamento a ventoinha. Esta combinação possibilita um aquecimento rápido do forno, com um grande fluxo de calor principalmente por baixo. Se utilizar mais de uma prateleira de cada vez, será necessário trocar a posição das mesmas na metade da cozedura.

Programa de **FORNO PARA PASTÉIS**

Liga-se o elemento aquecedor traseiro e entra em funcionamento a ventoinha para garantir um calor suave e uniforme no interior do forno. Esta função é indicada para a cozedura de comidas delicadas, (especialmente doces que necessitem de levitação) e algumas preparações “mignon” em 3 prateleiras simultaneamente.

Programa de **FAST COOKING**

Activam-se os elementos aquecedores e entra em funcionamento a ventoinha para proporcionar um calor constante e uniforme. Este programa não necessita de aquecimento prévio. Este programa é especificamente indicado para cozeduras rápidas de alimentos previamente preparados (congelados ou previamente cozidos). Os melhores resultados são obtidos se utilizar apenas uma prateleira.

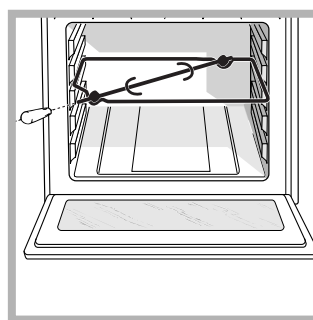
Programa de **FERMENTAÇÃO**

O forno chega a manter uma temperatura de 40°C não pode ser mudado. Este programa é ideal para a fermentação de massas que contêm levedo natural.

Programa de **FAST CLEAN**

É o programa de limpeza automática e integral do forno, mediante pirólise (*veja a Manutenção e cuidados*).

Espeto rotatório (somente em alguns modelos)



Para accionar o espeto rotatório (*veja a figura*) realize as seguintes operações:

1. coloque a bandeja pingadeira na posição 1;
2. coloque o suporte do espeto rotatório na posição 3 e enfie o espeto no respectivo furo, situado na parede traseira do forno;
3. para accionar o espeto rotatório seleccione os ícones  ou .

! Depois do programa  ter iniciado, se abrir a porta, o espeto rotatório pára.

Programação da cozedura

! É possível programar somente depois de ter seleccionado um programa de cozedura.

Programação da duração

Prima o ícone , em seguida:

1. Para regular, prima os ícones “+” e “-” situados à esquerda.
 2. Se premir o ícone  a configuração será guardada na memória.
 3. Se premir no ícone “START” activa o planeamento.
 4. Depois que terminar o prazo, no display da TEMPERATURA aparecerá escrito END e tocará um sinal.
- Exemplo: São 9:00 horas e é programada uma duração de cozedura de 1 hora e 15 minutos. O programa pára automaticamente às 10:15.

Programar uma cozedura posterior

1. Prima o ícone  e siga o procedimento de 1 a 4 descrito para a duração.
 2. Em seguida prima o ícone  e, para regular a hora final prima os ícones “+” e “-” situados à esquerda.
 3. Se premir o ícone  a configuração será guardada na memória.
 4. Se premir o ícone “START” activará o planeamento.
 5. Depois que terminar o prazo, no display da TEMPERATURA aparecerá escrito END e tocará um sinal.
- Exemplo: São 9:00 horas e é programada uma duração de 1 hora e 15 minutos e as 12:30 como hora do final. O programa iniciará automaticamente às 11:15.

Os ícones  e  piscam para avisar que foi realizado um planeamento. No display HORA e DURAÇÃO são mostradas alternada a hora de final de cozedura e a duração.

Para anular um planeamento prima no ícone “STOP”.

! Se seleccionar uma cozedura activa-se o ícone , mas não o ícone . Se configurar a duração, o ícone  activa-se e será possível planear uma cozedura posterior.

Conselhos práticos para cozedura

! Nas cozeduras ventiladas não utilize as posições 1 e 5: que recebem directamente ar quente porque poderão provocar queimaduras em alimentos delicados.

! Nas cozeduras de BARBECUE e GRATIN, principalmente se realizadas com o espeto rotatório, coloque a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura (molhos e/ou gordura).

COZEDURA MÚLTIPLA

- Utilize as posições 2 e 4, coloque na 2 os alimentos que necessitem de mais calor.
- Coloque a bandeja pingadeira embaixo e a grade em cima.

BARBECUE

- Coloque a grade na posição 3 ou 4, disponha os alimentos no centro da grade.
- É aconselhável configurar o nível de energia no máximo. Não se alarme se a resistência superior não permanecer constantemente acesa: o seu funcionamento é controlado por um termóstato;

FORNO para PIZZA

- Utilize uma forma de alumínio leve, apoie-a na grelha do forno. Se utilizar a bandeja pingadeira aumentará os tempos de cozedura e dificilmente será obtida uma pizza crocante.
- No caso de pizzas com muita cobertura é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura.

Tabela de cozedura

Programmas	Alimentos	Peso (Kg)	Posição das prateleiras	Pré aquecimento (minutos)	Temperatura aconselhada	Duração da cozedura (minutos)
Forno Tradicional	Pato	1	3	15	200	65-75
	Carne de vitela ou vaca assada	1	3	15	200	70-75
	Carne de porco assada	1	3	15	200	70-80
	Biscoitos (de massa tenra)	-	3	15	180	15-20
	Tortas doces	1	3	15	180	30-35
Cozedura Múltipla	Pizza (em 2 prateleiras)	1	2 e 4	15	230	15-20
	Lasanha	1	3	10	180	30-35
	Cordeiro	1	2	10	180	40-45
	Frango assado com batatas	1+1	2 e 4	15	200	60-70
	Cavala	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Bignés (em 2 prateleiras)	0.5	2 e 4	10	190	20-25
	Biscoitos (em 2 prateleiras)	0.5	2 e 4	10	180	10-15
	Pão-de-ló (em 1 prateleira)	0.5	2	10	170	15-20
	Pão-de-ló (em 2 prateleiras)	1	2 e 4	10	170	20-25
	Tortas salgadas	1.5	3	15	200	25-30
Barbecue	Linguado e chocas	0.7	4	-	100%	10-12
	Espetinhos de calamares e camarão	0.6	4	-	100%	8-10
	Chocas	0.6	4	-	100%	10-15
	Filé de bacalhau	0.8	4	-	100%	10-15
	Verduras na grelha	0.4	3 ou 4	-	100%	15-20
	Bife de vitela	0.8	4	-	100%	15-20
	Chouriças	0.6	4	-	100%	15-20
	Hambúrgueres	0.6	4	-	100%	10-12
	Cavala	1	4	-	100%	15-20
	Tostas	n.º 4 e 6	4	-	100%	3-5
	Com espeto giratório (se houver)					
	Vitela no espeto	1.0	-	-	100%	80-90
	Frango no espeto	1.5	-	-	100%	70-80
	Cordeiro no espeto	1.0	-	-	100%	70-80
Gratinado	Frango na grelha	1.5	2	10	200	55-60
	Chocas	1.5	2	10	200	30-35
	Com espeto giratório (se houver)					
	Vitela no espeto	1.5	-	10	200	70-80
	Cordeiro no espeto	1.5	-	10	200	70-80
	Frango (no espeto) com batatas (na bandeja pingadeira)	1.5	-	10	200	70-75
Forno para Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Carne de vitela ou vaca assada	1	2	10	220	25-30
	Frango	1	2 o 3	10	180	60-70
Forno para Pastéis	Tortas doces	0.5	3	15	180	20-30
	Torta de fruta	1	2 o 3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Pão-de-ló	0.5	3	15	160	25-30
	Crêpes recheadas (em 2 prateleiras)	1.2	2 e 4	15	200	30-35
	Queques pequenos (em 2 prateleiras)	0.6	2 e 4	15	190	20-25
	Salgadinhos folhados como queijo (em 2 prateleiras)	0.4	2 e 4	15	210	15-20
		0.7	nº 1,3 e 5	15	180	20-25
	Bignés (em 3 prateleiras)	0.7	nº 1,3 e 5	15	180	20-25
	Biscoitos (em 3 prateleiras)	0.5	nº 1,3 e 5	15	90	180
	Merengues (em 3 prateleiras)					
Cozinha Rápida	Congelados					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Misto abóbora e camarão panado	0.4	2	-	200	20
	Torta rústica de espinafre	0.5	2	-	220	30-35
	Panzerotte	0.3	2	-	200	25
	Lasanha	0.5	2	-	200	35
	Pãezinhos dourados	0.4	2	-	180	25-30
	Bolinhas de frango	0.4	2	-	220	15-20
	Pré-cozidos					
	Asas de frango douradas	0.4	2	-	200	20-25
	Comidas Frescas					
Levitação	Biscoitos (de massa tenra)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum cake	0.6	2	-	180	45
	Salgadinhos folhados de queijo	0.2	2	-	210	10-12
	Fermentação das massas com levedo natural (bolos, pão, tortas doces, croissant etc.)					

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as regras internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Para deslocar o aparelho pegue-o sempre pelos cabos para este fim, situados aos lados do forno.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto.
- **Durante o uso do aparelho os elementos de aquecimento e algumas partes da porta do forno ficam muito quentes. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.**
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Pegue pelo centro a maçaneta de abertura da porta: os lados podem estar quentes.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes;
- Não forre o fundo do forno com folhas de alumínio.
- Não guarde material inflamável no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderão arder.
- Não puxe pelo cabo para deslizar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.

- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (*veja a Assistência técnica*).
- Não coloque objectos pesados sobre a porta do forno aberta.

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

Economia e respeito do meio ambiente

- Se utilizar o forno nos horários a partir do fim da tarde, até as primeiras horas da manhã, colabore-se para reduzir a carga de absorção do fornecimento de electricidade. As opções de definição dos programas, especialmente a “cozedura posterior” (*veja os Programas*) e a “limpeza automática posterior” (*veja a Manutenção e cuidados*), possibilitam organizar-se para isto.
- É recomendável realizar as cozeduras ao BARBECUE e GRATIN sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Mantenha as guarnições eficientes e limpas, para poderem aderir bem na porta e não causar dispersão de calor.

Manutenção e cuidados

PT

Desligar a corrente eléctrica

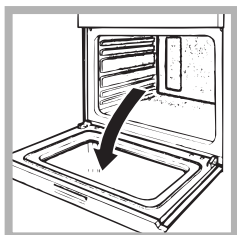
Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

Limpeza do aparelho

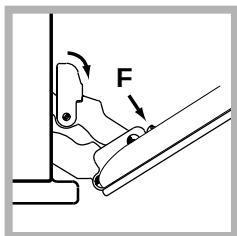
- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpadas com uma esponjinha molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.
- O interior do forno deve ser sempre limpadado de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.
- Os acessórios podem ser facilmente lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar loiça.

Limpeza da porta

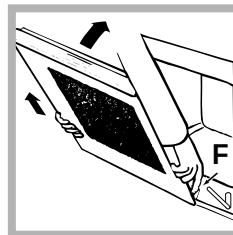
Limpe o vidro da porta do forno utilizando esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio. Para uma limpeza mais cuidadosa, é possível retirar a porta do forno.



1. abra a porta inteiramente (veja a figura);



2. levante e rode as alavancas situadas nas duas dobradiças;



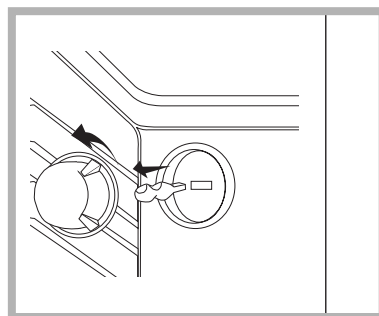
3. segure a porta dos dois lados exteriores e feche-a novamente devagar mas não inteiramente; Pressione os grampos "F", em seguida puxe a porta para a frente e retire-a das dobradiças (veja a figura). Para montar novamente a porta realize, na ordem contrária, as mesmas operações.

Verificação das guarnições

Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica mais perto (veja a Assistência técnica).. É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

Substituição da lâmpada

Para substituir a lâmpada de iluminação do forno:



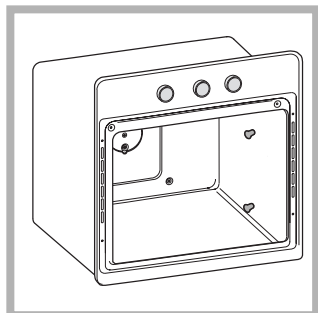
1. Desatarraxe a tampa em vidro do bocal da lâmpada.
2. Retire a lâmpada e substitua-a por outra análoga: lâmpada alogénica de 230 V. de tensão, 25 W. de potência, engate G 9.
3. Monte novamente a tampa (veja a figura).

! Não toque a lâmpada directamente com as mãos.

Montagem do Kit Guias corredeiras

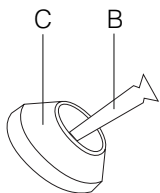
Para montar as guias corredeiras:

PT

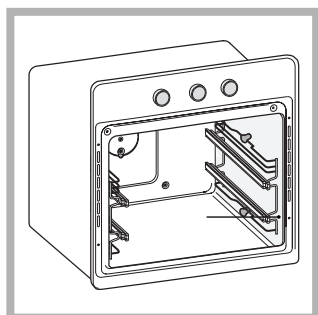


1. Desatarraxe os dois parafusos A (*veja a figura*). Se o forno for dotado de painéis auto-limpantes, estes resultarão momentaneamente desmontados.

2. Substituir os parafusos A com os parafusos e os espaçadores (B+C) fornecidos com o kit.



3. Atarraxe os novos parafusos B e os respectivos espaçadores C, montando também os painéis auto-limpantes.



4. Fixar os dois encaixes D da guia nos específicos furos situados nas paredes do forno (*veja a figura*). Os furos para a guia esquerda estão posicionados no alto, os furos para a guia direita estão em baixo.

5. Finalmente, encaixe a guia no espaçador C.

PT

Atenção:

Este aparelho é equipado com um sistema de diagnóstico que possibilita detectar eventuais mau funcionamentos. Estes são comunicados no display mediante mensagens do seguinte tipo: “ER” seguido por números. Nestes casos será necessária uma intervenção da assistência técnica.